BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:09 Seite 1

KITCHENWARE

(AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT DO 2011
Bedienungsanleitung

DÉSHYDRATEUR DO 2011
Notice d'utilisation

ESSICATORE AUTOMATICO DO 2011
Istruzioni per l'uso

(HU)

AUTOMATIKUS ASZALÓBERENDEZÉS
Kezelési útmutató

(SLO)

SUŠILNIK ŽIVIL DO 2011
Navodila za uporabo

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

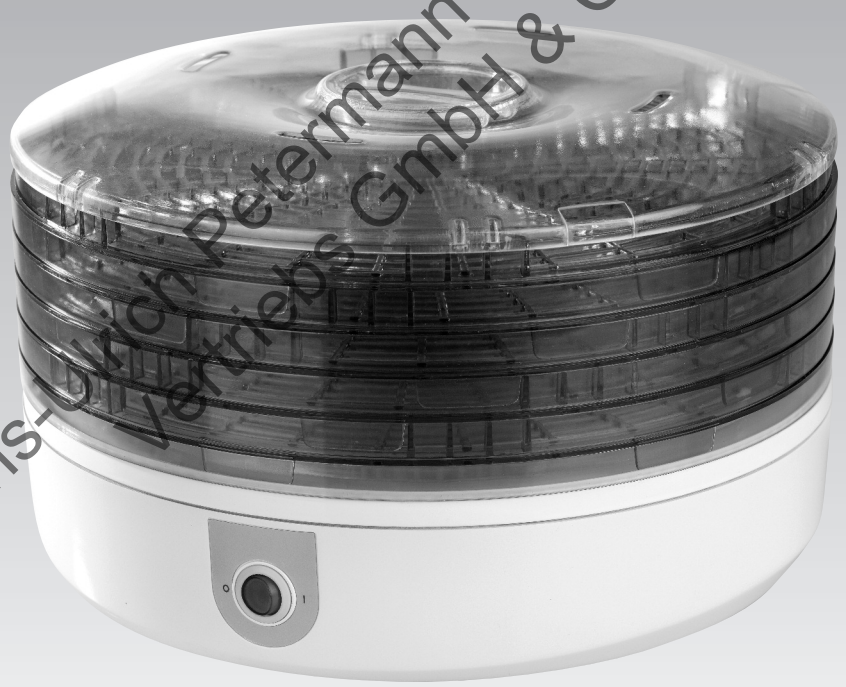
Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

KITCHENWARE

DÖRRAUTOMAT
DO 2011

Bedienungsanleitung

AT CH



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

INHALTSANGABE Seite

EU-Konformitätserklärung 2
Allgemeine Sicherheitshinweise 3
Gerätebezogene Sicherheitshinweise 4
Technische Daten 5
Lieferumfang 5
Gerätebeschreibung 6
Bestimmungsgemäße Verwendung 6
Vor dem ersten Gebrauch 7
Benutzung des Gerätes 8
Zubereitungshinweise 10
Behebung von möglichen Störungen 13
Reinigung und Pflege 14
Entsorgung 14
Garantiebedingungen (AT) 15
Garantiekarte (AT) 16
Garantiebedingungen (CH) 17
Garantiekarte (CH) 18

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Gefahr - bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht - bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Immer den Netzstecker ziehen, bei Betriebsstörungen, vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist! Niemals am Netzkabel ziehen! Stromschlaggefahr!

Das Gerät nie in Wasser tauchen und nicht im Freien benutzen, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! Stromschlaggefahr!

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, erst den Netzstecker ziehen, dann das Gerät herausnehmen! Das Gerät danach nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. Stromschlaggefahr!

Darauf achten, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Das Netzkabel so verlegen, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Stromschlaggefahr!

Das Gerät nicht benutzen, wenn man sich auf feuchtem Boden befindet oder wenn die Hände oder das Gerät nass sind. Stromschlaggefahr!

Das Gerät nie selbst öffnen und keinesfalls versuchen, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. Stromschlaggefahr!

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - Erstickungsgefahr!

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Netzkabel nicht herunterhängen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bei einer Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Netzkabel keinesfalls knicken und nicht um das Gerät wickeln, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild anschließen.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen bzw. Verbrühungen führen können z. B. heißer Dampf. Benutzen Sie stets die Griffe und wärmeisolierte Kochhandschuhe zum Anfassen des Gerätes sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin! Verletzungsgefahr!

Öffnen Sie den Deckel nicht während des Trocknungsvorgangs heißer Dampf bzw. heiße Luft kann austreten. Verletzungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen. Verbrennungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Einen Hitzestau vermeiden Sie wenn Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, wie z. B. Gardinen und Vorhängen und anderen Geräten. Brandgefahr!

Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät. Decken Sie die Deckelöffnungen nicht ab. Der Dampf bzw. die Luft muss ungehindert entweichen können.

Vorsicht! Aus den Deckelöffnungen und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf bzw. heiße Luft austreten! Verbrühungsgefahr!

Zubehörteile des Gerätes oder das Gerät selbst niemals in ein Mikrowellengerät geben und nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Kochplatte) stellen.

Stellen und betreiben Sie das Gerät auf eine/r ebene/n, spritzunempfindliche/n Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.

Vermeiden Sie Ortswechsel, solange Inhalte, Gerät oder Teile dessen heiß sind. Lassen Sie es erst auf Raumtemperatur abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie niemals für mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig die gleiche Schutzkontakt-Steckdose benutzen.

Kein gefrorenes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte etc. in dem Gerät dörren, immer erst auf Raumtemperatur auftauen.

Nur Original Zubehör verwenden. Bei Verwendung von nicht Original Zubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original Zubehör entfällt jede Haftung.

Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Fassen Sie die Dörrschalen und den Deckel niemals an, bevor diese vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt sind. Verletzungsgefahr!
Lassen Sie die Zutaten vor der Entnahme ausreichend abkühlen, diese können noch heiß sein.

Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen muss das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden am Stück, lassen Sie es danach mindestens 2 Stunden abkühlen bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

Füllen Sie keinerlei Flüssigkeit in den Dörrautomat.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240 V~
Nennfrequenz: 50 Hz
Nennleistung: 250 W
Schutzklasse: II ⧈

LIEFERUMFANG

1 Grundgerät, 1 Deckel, 5 Dörrschalen, 1 Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG

A) Deckelgriff
B) Deckel
C) Dörrschalen (1-5)
D) Ein/Ausschalter
E) Grundgerät
F) Kabelaufwicklung (o. Abb.)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zum Dörren bzw. Trocknen von dafür geeigneten Lebensmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen, nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Gummifüße des Gehäuses angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung (F) an der Unterseite des Gerätes ab.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche.

Vor der ersten Benutzung des Gerätes ist es notwendig, dass Sie einen ca. 25-30 minütigen Heizvorgang ohne Lebensmittel durchführen um evtl. vorhandene fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen. Hierbei evtl. auftretender Geruch ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Behebung von möglichen Störungen“ nach.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BENUTZUNG DES GERÄTES

Öffnen Sie den Deckel nicht während des Dörrvorganges da heißer Dampf bzw. Luft austreten kann. Verletzungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen. Verbrennungsgefahr!

Das Dörren und Trocknen ist eine seit langer Zeit bekannte Art Nahrungsmittel länger haltbar zu machen, also zu konservieren. Hierbei wird das in den Nahrungsmitteln enthaltene Wasser, welches häufig der Nährboden für verschiedene Keime, Bakterien, Schimmel und Fäulnisprozesse ist, entzogen. Nährstoffe und Vitamine bleiben dabei zum größten Teil erhalten.
Warme Luft kann mehr Feuchtigkeit aufnehmen als kalte Luft, diese physikalische Eigenschaft wird bei diesem Gerät genutzt. Die Luft wird von dem Gerät erwärmt und strömt durch die Öffnungen der Dörrschalen nach oben an den eingelegten Nahrungsmitteln vorbei und entzieht diesen dadurch die Feuchtigkeit. Die „feuchte Luft“ strömt durch die Öffnungen im Deckel nach außen in die Umgebung.

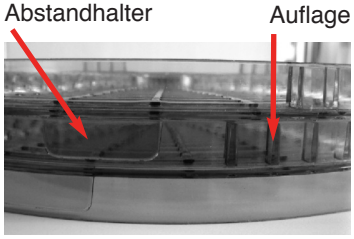
Zusammenbau des Gerätes:

Vor dem Montieren immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose ziehen. Verletzungsgefahr!

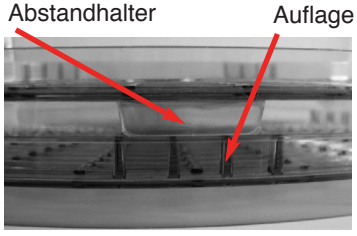
Im Lieferumfang sind 5 Dörrschalen enthalten, die je nach Dicke der Zutaten auf zwei verschiedene Arten bzw. Höhen gestapelt werden können.

Setzen Sie nun die Dörrschalen (C) auf die gewünschte Höhe zusammen. Hierfür gibt es grundsätzlich 2 Möglichkeiten.

1. Normale Höhe: ca. 1,25 cm (Nutzbare Höhe). Hierzu setzen Sie die Dörrschalen (C) so übereinander, dass der obere Rand der unteren Schüssel zwischen den unteren Rand der oberen Dörrschale und deren Abstandhalter eingeführt wird.
2. Große Höhe: ca. 2,5 cm (Nutzbare Höhe). Um diese Höhe zu erreichen, müssen Sie die Dörrschalen (C) so übereinander stellen, dass die Abstandhalter der oberen Dörrschale auf die dafür vorgesehenen Auflagen der unteren Dörrschale gestellt werden.



Normale Höhe



Große Höhe

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Wir empfehlen Ihnen immer alle 5 Dörrschalen zu verwenden, auch wenn nicht alle Dörrschalen mit Lebensmitteln befüllt sind. Hierbei sollten die nicht befüllten Dörrschalen unten angeordnet sein, die befüllten Dörrschalen sollten immer die obersten sein. Wenn Sie beispielsweise nur eine Dörrschale befüllen, setzen Sie zuerst die 4 leeren Dörrschalen auf das Gerät und dann die Befüllte darauf. Setzen Sie immer den Deckel auf die oberste Schale.

Vorbereitung:

Verwenden Sei ausschließlich reifes aber nicht überreifes Obst und Gemüse, welches sich in einwandfreiem Zustand befindet. Entfernen Sie schadhafte Bereiche der Lebensmittel indem Sie diese großzügig herausschneiden und waschen Sie die Lebensmittel vor der Verwendung gründlich mit klarem Wasser ab.

Achten Sie darauf, dass der Boden der jeweiligen Dörrschale nicht vollständig bedeckt ist. Lassen Sie ausreichend Freiräume damit die Luft zirkulieren bzw. durch die einzelnen Lagen strömen kann.

- Beachten Sie bitte die Hinweise zur jeweiligen Vorbereitung von verschiedenen Zutaten gemäß der nachstehenden Tabellen.
- Einige Zutaten neigen zum „Bräunen“ nachdem sie geschält oder geschnitten wurden (z.B. Äpfel). Wir empfehlen Ihnen daher die vorbereiteten Stücke oder Scheiben gleich nach dem Schneiden oder Schälen in etwas Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft zu tauchen. Alternativ können Sie auch im Fachhandel erhältliches Vitamin C oder etwas verdünnten Saft der jeweiligen Zutat verwenden.
  Beispiel: Wenn Sie beispielsweise Äpfel dörren möchten empfehlen wir Ihnen etwa ¼ Tasse Apfelsaft mit etwa 1-2 Tassen Wasser zu verdünnen und die Apfelstücke ca. 2 Minuten darin einzulegen. Anschließend mit etwas Küchenpapier abtupfen.
- Für einige Gemüsearten (z.B. Grüne Bohnen, Brokkoli etc.) empfiehlt es sich diese vor dem Dörren zu blanchieren, damit die Farbe der Zutaten besser erhalten bleibt. Geben Sie hierfür die vorbereiteten Zutaten für etwa 3-5 Minuten in heißes Wasser und schrecken es danach mit kaltem Wasser ab. Lassen Sie es danach ausreichend trocknen oder Tupfen es mit einem Küchenpapier ab bevor Sie es in den Dörrautomat geben.
- Kräuter vor dem Dörren gründlich waschen, zurückgebliebenes Wasser abschütteln und evtl. vorhandene braune Stellen entfernen. Dörren Sie die Kräuter am Stiel und entfernen diesen nach dem Dörrvorgang. Verteilen Sie die Kräuter zum Dörren großzügig auf dem Boden der jeweiligen Dörrschale.
- Schneiden bzw. Zerteilen Sie Ihre Zutaten in etwa gleich große Stücke oder Scheiben, so erhalten Sie ein gleichmäßiges Dörrergebnis. Kleine und dünne Scheiben oder Stücke dörren wesentlich schneller. Beachten Sie zudem, dass das Volumen der gedörrten Zutaten deutlich kleiner ist als das Ausgangsvolumen.
- Geben Sie das vorbereitete Dörrgut gleich nach dem Vorbereiten in den Dörrautomaten.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Vor- und Zubereitungsempfehlungen:

Nachfolgend finden Sie einige nützliche Hinweise für das Dörren verschiedener Zutaten. Die in den Tabellen angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeiten sind von einer Vielzahl von Faktoren wie beispielsweise Menge, Konsistenz, Dicke, Reife etc. des Dörrgutes sowie von der Luft in der Umgebung (trockene oder feuchte Luft) und Ihren Vorlieben abhängig. Aus diesem Grunde sind die Zeitangaben in den Tabellen als Bereiche angegeben. Wenn das Gedörrte abgekühlt ist, ist eine „Greifprobe“ am zuverlässigsten (Angaben zur Konsistenz können Sie den nachfolgenden Tabellen entnehmen).
Entscheiden Sie daher selbst wie Sie Ihre Zutaten am liebsten genießen möchten, ein gutes Ergebnis hängt zudem von Ihrer Erfahrung im Umgang mit dem Gerät ab. Etwaige Änderungen der Dörrzeiten nehmen Sie bitte selbst vor.

Wir empfehlen Ihnen gegen Ende der Dörrzeit das Dörrgut regelmäßig zu kontrollieren.

Früchte

Dörrgut	Vorbereitungshinweise	Konsistenz nach dem Dörren	Dörrzeit [h]
Äpfel	Entkernen, evtl. Schälen und in Ringe oder Schnitze schneiden	Biegsam	5-6
Aprikosen	In Viertel oder Achtel schneiden	Biegsam	12-24
Bananen	Schälen und in 3-4mm dicke Scheiben schneiden	Knackig/knusprig	6-15
Birnen	Entkernen, evtl. Schälen und in Ringe oder Schnitze schneiden	Biegsam	10-24
Datteln	ganz verwenden, sollten gut gereift sein	Lederartig	6-26
Erdbeeren	Je nach Größe, halbieren oder ganz verwenden	Biegsam bis brüchig	8-26
Feigen	Halbieren oder in Scheiben schneiden	Lederartig	6-26
Kirschen	Ganz verwenden, mit Kern	Lederartig	8-24
Pfirsich	Gut gereift, evtl. halbieren oder vierteln, Schnittseite nach oben	Biegsam	10-34
Weintrauben	Ganz, steinlose Sorte empfohlen	Biegsam	8-24
Zitrusfrüchte (z.B. Orangen oder Zitronen)	Die Frucht als Schnitze, die Schalen in Streifen schneiden (zur aromatischen Beigabe beim Kochen)	Biegsam, Schale spröde	8-16

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Gemüse

Dörrgut	Vorbereitungshinweise	Konsistenz nach dem Dörren	Dörrzeit [h]
Artischoken	Säubern (schälen) und die Herzen halbieren oder vierteln. Evtl. vorher 10 Min. in heißem Wasser garen.	brüchig	6-14
Auberginen	Beschneiden und in Streifen oder Scheiben schneiden	Zäh bis brüchig	6-18
Blumenkohl	Etwas vorgaren oder blanchieren, in kleine Stücke teilen	Lederartig	6-16
Bohnen	Enden abschneiden und einige Minuten blanchieren	Zäh bis brüchig	8-26
Brokkoli	Zuschneiden, einige Minuten garen bzw. blanchieren	Brüchig	6-20
Gurken	Schälen, in Streifen oder Scheiben schneiden	Lederartig	6-18
Karotten	Einige Zeit garen und in Scheiben schneiden	Lederartig	6-12
Knoblauch	Zehe schälen und in Scheiben schneiden	Zäh bis brüchig	6-16
Kohl	Säubern und in Streifen schneiden	Lederartig	6-14
Paprika	Evtl. schälen, in Streifen schneiden	Zäh bis brüchig	4-14
Peperoni	In Streifen schneiden oder ganz	Lederartig	4-14
Pilze	Halbieren oder in Scheiben schneiden	Lederartig	6-14
Spargel	Schälen und in Stücke schneiden (ca. 2 cm Länge)	Zäh bis brüchig	6-14
Spinat	Blanchieren bis er leicht welkt	Papierartig bis Brüchig	6-16
Sellerie	In dünne Scheiben schneiden	Brüchig	6-14
Tomaten	Schälen, halbieren oder vierteln, nach Wunsch entkernen	Lederartig	8-24
Zwiebeln	Schälen, in dünne Scheiben schneiden	Papierartig bis brüchig	8-14
Kräuter	Säubern, am Stiel lassen, erst nach dem Dörren vom Stiel entfernen	Papierartig bis brüchig.	6-10

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Die hier aufgeführten Zutaten sind lediglich Empfehlungen, es gibt eine Reihe weiterer Zutaten die Sie in dem Gerät dörren können. Ihrer Fantasie sind dabei nahezu keine Grenzen gesetzt, Sie können Beispielsweise auch Brot in dem Gerät dörren.

Grundsätzlich ist es auch möglich Fleisch und Fisch mit dem Gerät zu dörren. Hierbei müssen Sie allerdings sehr auf die Hygiene achten, da das Fleisch bzw. der Fisch über längere Zeit relativ hoher Temperatur ausgesetzt ist und sich Bakterien und Keime bilden können die zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Wir empfehlen Ihnen das Fleisch vorher über einige Stunden zu marinieren. In der Marinade sollte auch Salz enthalten sein, da dieses dem Fleisch etwas Feuchtigkeit entzieht und so den Dörrprozess unterstützt. Schneiden Sie das Fleisch in sehr dünne Stücke, und braten Sie die Stücke vor dem dörren an, so kann es gleichmäßiger und zügiger dörren. Fischstücke sollten vor dem Dörren gedämpft oder gebacken werden. Um gesundheitliche Schäden zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen sich vorher mit Hilfe von Fachliteratur kundig zu machen.

Dörren:

- Befüllen Sie die Dörrschalen (C) mit den Gewünschten Zutaten und setzen die Dörrschalen (C) wie im Abschnitt „Zusammenbau des Gerätes“ beschrieben auf das Gerät. Beachten Sie hierbei die Hinweise zur gewünschten Höhe.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (D) ein.
- Wenn Ihre Zutaten den gewünschten Zustand erreicht haben, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (D) ab, ziehen den Netzstecker und lassen das Gerät und den Inhalt ausreichend abkühlen.

Gefahr

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch am Ein-/Ausschalter (D) abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Gedörrtes wieder einweichen:

- Je nachdem wie die gedörrten Nahrungsmittel weiter verwendet werden, kann es nötig sein diese vorher in Wasser einzuweichen. Möchten Sie beispielsweise gedörrtes Gemüse beim Kochen verwenden, empfehlen wir Ihnen dieses vorher mit Wasser im Verhältnis von ca. 1:1 (also bei einer Tasse Dörrgemüse etwa eine Tasse Wasser) einzuweichen. Sie sollten das Gemüse erst nach dem Einweichen und Kochen salzen, da Salz den Prozess verlangsamen kann. Verwenden Sie nur so viel Wasser wie nötig. Sie können die Flüssigkeit auch beim Kochen hinzugeben ohne das Gemüse vorher einzuweichen.

- Möchten Sie gedörrte Früchte so verwenden wie frisches Obst z.B. in Rezepten für Kuchen etc., so sollten die Früchte einige Stunden eingeweicht werden. Auch hier sollten Sie Obst und Wasser etwa im Verhältnis 1:1 verwenden. Auch hier gilt, lieber etwas weniger als zu viel Wasser verwenden.

- Achten Sie aber darauf, dass Sie die eingeweichten Zutaten nicht zu lange stehen lassen, da sich Bakterien und Keime bilden können. Stellen Sie die Zutaten zum Einweichen einige Stunden in den Kühlschrank.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Tipps und Hinweise:

- Vermeiden Sie zu langes Dörren, die Zutaten verlieren dadurch zu viel Geschmacksstoffe und werden zäh.
- Bewahren Sie die Lebensmittel nach dem trocknen kühl, trocken und Dunkel auf.
- Durch Vakuumieren und Einschweißen wird die Haltbarkeit erheblich erhöht.
- Verwenden Sie geschlossene Aufbewahrungsmittel für die gedörrten Zutaten (z.B. Einmachglas). Von der direkten Lagerung in Metallbehältern wird abgeraten.
- Prüfen Sie ob sich im jeweiligen Aufbewahrungsmittel (z.B. Glas mit Deckel, Frischhaltebeutel etc.) Feuchtigkeit wie beispielsweise Kondenswasser bildet. Ist das der Fall wurden die Zutaten nicht lange genug getrocknet. Durch die Feuchtigkeit können sich Keime und Bakterien bilden.
- Gedörrtes kann auch eingefroren werden.
- Wenn Sie Zutaten mit unterschiedlichen Dörrzeiten verwenden, empfehlen wir Ihnen die Zutaten mit der längsten Dörrzeit in den untersten Korb zu geben, da dort die Temperatur am höchsten ist.
- Unter Umständen empfiehlt es sich, bei der Verwendung von gleichen Zutaten in allen Dörrschalen, die Dörrschalen gelegentlich auszutauschen, da in der untersten meist die höchste Temperatur herrscht und daher die Zutaten in der untersten Schale am schnellsten dörren.
- Oft ist es sehr hilfreich, wenn Sie Ihre Erfahrungen mit dem Gerät, zum Beispiel bzgl. der Dörrzeiten schriftlich festhalten. Auf diese Weise können Sie beim nächsten Dörren diese Notizen zu Hilfe nehmen.
- Lebensmittel werden durch das trocknen zwar länger haltbar, verlieren jedoch nicht etwaige Bakterien, Keime oder Schimmelpilze. Daher kühl, trocken und verschlossen lagern, am besten in Portionsgrößen die auf einmal verzehrt werden. Zum Aufweichen in den Kühlschrank stellen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Kontaktdaten finden Sie bei den Garantiebedingungen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und/oder verstauen. Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Um bei einer erneuten Inbetriebnahme keinen Stromschlag zu bekommen.

Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Reinigen Sie keines der im Lieferumfang enthaltenen Teile in der Geschirrspülmaschine

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch und reiben alle Teile anschließend gut trocken.
- Reinigen Sie die Dampfschalen (C) und den Deckel (B) in warmem, spülmittelhaltigem Wasser. Anschließend alle Teile gründlich mit klarem Wasser abspühlen und gut trocknen lassen.

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

AT GARANTIEKARTE

KITCHENWARE

Serviceadresse(n):

Parhammer electronic Service GmbH
Salzweg 2, Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

Dörrautomat

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

DO 2011

Artikelnummer:

23778

Aktionszeitraum:

08/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

GARANTIEBEDINGUNGEN (CH)

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:09 Seite 20

CH GARANTIEKARTE

KITCHENWARE

Serviceadresse(n):

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel. +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Email:

info@hup-service.ch

Produktbezeichnung:

Dörrautomat

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

DO 2011

Artikelnummer:

23778

Aktionszeitraum:

08/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:

ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,

CH-8423 Embrach-Embraport

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:10 Seite 21

KITCHENWARE

DÉSHYDRATEUR DO 2011

Notice d'utilisation

FR

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

SOMMAIRE Page

Déclaration de conformité UE 2
Consignes générales de sécurité 3
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 4
Contenu de la livraison 5
Caractéristiques techniques 5
Description de l'appareil 5
Utilisation conforme de l'appareil 6
Avant la première utilisation 6
Utilisation de l'appareil 7
Zubereitungshinweise 10
Dépannage 11
Nettoyage et entretien 12
Recyclage 12
Conditions de garantie 13
Carte de garantie 14

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

L'appareil répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des matériels techniques et produits de consommation et à la directive européenne basse tension. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger - concerne les dommages corporels
Prudence - concerne les dommages matériels

Les informations importantes sont désignées par ce symbole.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Toujours débrancher la prise si l'appareil n'est pas utilisé, avant chaque nettoyage ou en cas de pannes de fonctionnement ! Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ! **Danger de décharge électrique !**

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en plein air, car il ne doit être exposé ni à la pluie, ni à une autre humidité ! **Danger de décharge électrique !**

Si jamais l'appareil tombe dans l'eau, retirer d'abord la prise avant de sortir l'appareil! Ne pas mettre l'appareil en marche, mais le faire d'abord contrôler par un point de service agréé. Cela vaut également si le cordon ou l'appareil est endommagé ou est tombé. **Danger de décharge électrique !**

Faire attention à ne jamais placer le cordon ou l'appareil sur une surface brûlante ou à proximité d'une source de chaleur. Poser le cordon de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou coupants. **Danger de décharge électrique!**

Ne plier en aucun cas le cordon et ne pas l'enrouler autour de l'appareil, car cela pourrait causer une rupture. **Danger de décharge électrique !**

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Danger de décharge électrique !**

Ne jamais ouvrir l'appareil et n'essayer en aucun cas d'atteindre l'intérieur avec des objets métalliques. **Danger de décharge électrique !**

Conserver les feuilles d'emballage hors de portée des enfants - **Danger d'étouffement !**

Les appareils électriques ne sont pas des jouets d'enfant ! Pour cette raison, utiliser et conserver l'appareil hors de la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients du danger que peuvent représenter les appareils électriques. Ne pas laisser pendre le cordon pour qu'on ne puisse pas le tirer.

Les personnes (enfants inclus), qui ne sont pas en mesure de se servir de l'appareil de manière sure à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles ou encore de leur inexpérience ou de leur ignorance, ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou l'instruction d'une personne responsable. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les réparations ne doivent être effectuées qu'auprès d'ateliers spécialisés agréés. Les appareils réparés de manière non conforme représentent un danger pour l'utilisateur.

En cas d'endommagement du cordon, ce dernier ne doit être remplacé qu'auprès d'un atelier spécialisé nommé par le fabricant, ceci pour éviter les risques de blessure et d'accident ou l'endommagement de l'appareil.
Brancher uniquement l'appareil à une prise de courant de sécurité montée en bonne et due forme avec une tension de secteur conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Pour éviter les accidents, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des brûlures, par ex. à cause de l'eau bouillante ou de la vapeur chaude. Veillez toujours à saisir l'appareil par ses poignées et à utiliser des gants de cuisine calorifuges pour manipuler l'appareil et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des risques ! Risque de blessure !

N'ouvrez pas le couvercle pendant la déshydratation, de la vapeur chaude ou de l'air chaud pourraient s'échapper de l'appareil. Risque de blessure !

Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
Risque de brûlure !

Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou sous un meuble de cuisine fixé au mur ou autres afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Ne couvrez pas l'appareil lors de son fonctionnement. Respectez une distance de sécurité et veillez à ménager un espace libre suffisamment important entre l'appareil et tout objet facilement inflammable comme des rideaux, des voilages ou d'autres appareils. Risque d'incendie !

Ne posez aucun objet sur l'appareil. Ne bouchez pas les orifices d'échappement du couvercle. La vapeur ou l'air doivent pouvoir s'échapper librement.

Attention ! De la vapeur chaude ou de l'air chaud peuvent s'échapper des orifices d'échappement et lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil ! Risque de brûlure !

Ne placez jamais les accessoires de l'appareil ou l'appareil lui-même dans un micro-ondes et ne l'installez pas sur des surfaces chaudes (par ex. des plaques chauffantes).

Placez et utilisez l'appareil sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.

Évitez de déplacer l'appareil tant que celui-ci, son contenu ou certains des composants de l'appareil sont encore chauds. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. Risque de brûlure !

Vous ne devez jamais utiliser la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers, afin d'éviter tout accident.

Ne déshydratez jamais de la viande, de la volaille, des fruits de mer, etc. congelés. Laissez-les toujours préalablement décongeler à température ambiante.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut accroître les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas.

Pour éviter tout danger, débranchez toujours l'appareil du secteur après son utilisation et avant son nettoyage et laissez-le refroidir à température ambiante.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Ne touchez jamais les plateaux de déshydratation et le couvercle tant que ceux-ci n'ont pas intégralement refroidi et atteint la température ambiante. Risque de blessure !
Avant de les retirer, laissez suffisamment refroidir les aliments, ceux-ci pouvant encore être très chauds.

Avant de mettre ou de retirer des accessoires, veillez toujours à éteindre et débrancher l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil plus de 40 heures consécutives et laissez-le ensuite refroidir au moins 2 heures avant de le réutiliser.

PRUDENCE : afin d'éviter toute mise en danger provoquée par une remise à zéro involontaire du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être muni d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie externe, ou relié à un circuit électrique s'allumant et s'éteignant régulièrement sous l'effet d'un dispositif.

Ne remplissez jamais le déshydrateur de liquides.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220-240 V~
Fréquence nominale : 50 Hz
Puissance nominale : 250 W
Classe de protection : II ⧈

CONTENU DE LA LIVRAISON

1 appareil de base, 1 couvercle, 5 plateaux de déshydratation, 1 notice d'utilisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A) Poignée du couvercle
B) Couvercle
C) Plateaux de déshydratation (1-5)
D) Commutateur marche/arrêt
E) Appareil de base
F) Enrouleur de câble (sans ill.)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UTILISATION CONFORME

L'appareil est exclusivement destiné à déshydrater ou faire sécher des aliments adaptés à cet usage. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport afin d'éviter tout danger. En cas de doute, évitez de l'utiliser et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Aujourd'hui, les meubles sont recouverts d'une multiplicité de laques et de matières plastiques et ils sont traités avec des produits d'entretien extrêmement divers. Il ne peut donc pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui affectent et amollissent les pieds en caoutchouc du boîtier. Placez éventuellement un support antidérapant et résistant aux températures élevées sous l'appareil.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre. Déroulez intégralement le cordon électrique de l'enrouleur de câble (F) situé sous l'appareil.

Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est nécessaire de procéder à une première déshydratation à vide, de 25 à 30 minutes, pour éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication de l'appareil. Au cours de cette opération, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas synonyme d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.

Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vous reporter au chapitre « Dépannage ».

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre et faites préchauffer l'appareil, comme indiqué au chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UTILISATION DE L'APPAREIL

N'ouvrez pas le couvercle pendant le processus de déshydratation car de la vapeur chaude ou de l'air chaud peuvent s'échapper de l'appareil. Risque de blessure !

Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger. Risque de brûlure !

La déshydratation et le séchage sont des procédés de conservation des aliments connus depuis très longtemps. Au cours de ce processus, l'eau contenue dans les aliments, qui constitue souvent un terreau favorable au développement de germes, de bactéries, de moisissure et de pourrissement, est éliminée. Les substances nutritives et les vitamines sont, quant à elles, conservées presque intégralement.
L'air chaud absorbe plus d'humidité que l'air froid. C'est cette caractéristique physique qui est utilisée dans cet appareil. L'air est chauffé par l'appareil et s'échappe vers le haut, à travers les ouvertures des plateaux de déshydratation. Il enveloppe les aliments et absorbe ainsi leur humidité. « L'air humide » s'échappe dans l'atmosphère à travers les ouvertures aménagées sur le couvercle.

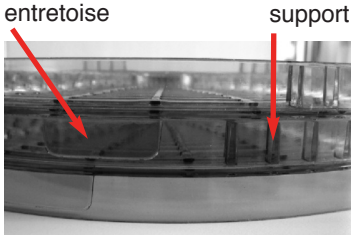
Montage de l'appareil :

Avant de procéder à l'assemblage, retirez toujours la fiche de la prise. Risque de blessure !

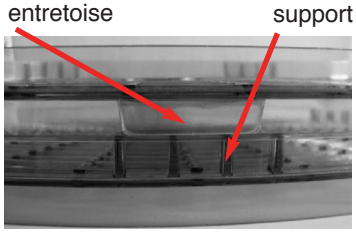
Le contenu de la livraison comprend 5 plateaux de déshydratation qui peuvent être empilés de deux façons différentes/à deux hauteurs différentes en fonction de l'épaisseur des aliments.

Placez les plateaux de déshydratation (C) à la hauteur souhaitée. Pour ce faire, 2 possibilités s'offrent à vous.

1. Hauteur normale : env. 1,25 cm (hauteur utilisable). Empilez les plateaux de déshydratation (C) de telle manière que le bord supérieur du plateau inférieur se trouve entre le bord inférieur du plateau supérieur et son entretoise.
2. Hauteur supérieure : env. 2,5 cm (hauteur utilisable). Pour obtenir cette hauteur, vous devez empiler les plateaux de déshydratation (C) de telle manière que les entretoises du plateau supérieur se trouvent sur les supports du plateau inférieur prévus à cet effet.



Hauteur normale



Hauteur supérieure

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- Und Vertriebs GmbH & Co KG

Nous vous recommandons de toujours utiliser les 5 plateaux de déshydratation, même si vous ne les avez pas garnis d'aliments. Les plateaux non garnis doivent être placés dans les étages inférieurs et les plateaux garnis doivent toujours occuper les étages supérieurs. Si vous ne garnissez qu'un plateau, mettez déjà en place les 4 plateaux vides dans l'appareil, puis introduisez le plateau garni. Placez toujours le couvercle sur le plateau supérieur.

Préparation :

Utilisez exclusivement des fruits et des légumes mûrs et en bon état. N'utilisez pas de fruits et légumes blets. Retirez les parties abîmées des aliments à l'aide d'un couteau et lavez-les abondamment à l'eau claire avant de les utiliser.

Veillez à ne pas recouvrir complètement les plateaux de déshydratation avec les aliments. Laissez suffisamment d'espace libre, afin que l'air puisse circuler à travers les étages.

- Tenez compte des indications concernant la préparation des différents aliments figurant dans les tableaux ci-dessous.
- Certains aliments ont tendance à « brunir » après avoir été épluchés ou coupés (par ex. les pommes). Nous vous recommandons de plonger les morceaux ou les tranches aussitôt après la découpe ou l'épluchage dans un mélange d'eau et de jus de citron. Vous pouvez également utiliser de la vitamine C disponible dans le commerce spécialisé ou le jus dilué des aliments.
  Exemple : si vous désirez déshydrater des pommes, nous vous conseillons de diluer environ ¼ de tasse de jus de pomme dans 1 à 2 tasses d'eau et de laisser macérer les morceaux de pomme dans cette préparation pendant env. 2 minutes. Épongez ensuite les morceaux avec du papier absorbant.
- Pour certaines variétés de légumes (par ex. haricots verts, brocolis, etc.) il est préférable de blanchir les morceaux avant de les déshydrater, afin de mieux conserver la couleur des légumes. Plongez les légumes dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes puis passez-les ensuite sous l'eau froide. Laissez-les sécher complètement ou essuyez-les avec du papier absorbant avant de les placer dans le déshydrateur.
- Lavez abondamment les herbes aromatiques avant de les déshydrater. Secouez-les bien pour éliminer l'eau restante et retirez éventuellement les parties fanées. Laissez les tiges des herbes aromatiques pour la déshydratation et retirez-les ensuite. Répartissez généreusement les herbes sur les plateaux pour la déshydratation.
- Coupez des morceaux ou des tranches de taille égale afin d'obtenir une déshydratation homogène. Les petits morceaux ou les tranches fines se déshydratent beaucoup plus rapidement. Tenez compte du fait que le volume des aliments déshydratés est très inférieur à leur volume de départ.
- Placez les aliments à déshydrater dans l'appareil aussitôt après les avoir préparés.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Recommandations de préparation :

Vous trouverez ci-dessous des indications utiles concernant la déshydratation des différents aliments. Les informations figurant dans ces tableaux n'ont qu'une valeur indicative. Les durées de déshydratation dépendent d'un ensemble de facteurs, comme la quantité, la consistance, l'épaisseur, la maturité, etc. des aliments à déshydrater ainsi que l'air ambiant (air sec ou air humide) et vos préférences. Les indications de durée figurant dans les tableaux sont donc présentées sous forme d'intervalles. Quand les aliments déshydratés ont refroidi, le test le plus fiable est celui du « toucher » (vous trouverez des indications relatives à la consistance dans les tableaux suivants).

Libre à vous de décider comment vous souhaitez déguster vos aliments. Le bon résultat dépend de votre expérience dans la manipulation de l'appareil. Décidez vous-même des modifications des durées de déshydratation.

Quand la déshydratation touche à sa fin, nous nous recommandons de contrôler régulièrement l'état des aliments.

Fruits

Aliments à déshydrater	**Indications de préparation**	**Consistance après la déshydratation**	**Durée de déshydratation [h]**
Pommes	Épépinez les pommes, épluchez-les éventuellement et coupez-les en morceaux ou en tranches.	Souple	5-6
Abricots	Coupez-les en quartiers ou en demi-quarts.	Souple	12-24
Bananes	Épluchez-les et coupez-les en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur.	Croquante/croustillante	6-15
Poires	Épépinez les poires, épluchez-les éventuellement et coupez-les en morceaux ou en tranches.	Souple	10-24
Dattes	Utilisez le fruit en entier. Les dattes doivent être bien mûres.	Souple comme du cuir	6-26
Fraises	En fonction de leur taille, coupez-les en deux ou laissez-les entières.	Souple à friable	8-26
Figues	Coupez-les en deux ou en tranches	Souple comme du cuir	6-26
Cerises	Utilisez le fruit en entier, noyau compris.	Souple comme du cuir	8-24
Pêches	Utilisez des fruits bien mûrs. Coupez-les en deux ou en quartiers et placez la surface tranchée vers le haut.	Souple	10-34
Raisin	Utilisez le fruit en entier. Choisissez une variété sans pépin.	Souple	8-24
Agrumes (par ex. oranges ou citrons) Kräuter	Coupez la chair en morceaux et l'écorce en lamelles (en guise d'accompagnement aromatique pendant la cuisson).	Chair souple, écorce sèche	8-16

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Légumes

Aliments à déshydrater	Indications de préparation	Consistance après la déshydratation	Durée de déshydratation [h]
Artichauts	Nettoyez-les (épluchez-les) et divisez les cœurs en deux ou en quartiers. Faites-les éventuellement cuire 10 min dans de l'eau bouillante.	Friable	6-14
Aubergines	Épluchez-les et coupez-les en lamelles ou en tranches.	Dure à friable	6-18
Chou-fleur	Faites-les cuire ou blanchir quelques minutes, découpez-les en petits morceaux.	Souple comme du cuir	6-16
Haricots	Épluchez-les et faites-les blanchir quelques minutes.	Dure à friable	8-26
Brocolis	Découpez-les, faites-les cuire ou blanchir quelques minutes.	Friable	6-20
Concombres	Épluchez-les et coupez-les en lamelles ou en tranches.	Souple comme du cuir	6-18
Carottes	Coupez-les en rondelles. Faites-les cuire quelques minutes et coupez-les en rondelles.	Souple comme du cuir	6-12
Ail	Pelez les gousses et coupez-les en tranches.	Dure à friable	6-16
Chou	Nettoyez le chou et coupez-le en lamelles.	Souple comme du cuir	6-14
Poivron	Épluchez-le éventuellement et coupez-le en lamelles.	Dure à friable	4-14
Piments	Utilisez le piment en entier ou coupez-le en lamelles.	Souple comme du cuir	4-14
Champignons	Coupez-les en deux ou en tranches.	Souple comme du cuir	6-14
Asperges	Épluchez-les et coupez-les en morceaux d'env. 2 cm de longueur.	Dure à friable	6-14
Épinards	Blanchissez-les jusqu'à ce qu'ils se fanent légèrement.	Sèche comme du papier à friable	6-16
Céleri	Coupez-le en tranches fines.	Friable	6-14
Tomates	Épluchez-les, coupez les en deux ou en quartiers, épépinez-les si vous le désirez.	Souple comme du cuir	8-24
Oignons	Épluchez-les et coupez-les en tranches fines.	Sèche comme du papier à friable	8-14
Herbes aromatiques	Nettoyez-les, laissez les tiges pour la déshydratation et retirez-les ensuite.	Sèche comme du papier à friable	6-10

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Les aliments répertoriés ci-dessus ne sont que des suggestions. Il y a bien d'autres aliments que vous pouvez déshydrater dans l'appareil. Vous pouvez donner libre cours à votre imagination, par ex. en déshydratant du pain.

En principe, il est également possible de déshydrater de la viande et du poisson avec l'appareil. Ce faisant, vous devez toutefois faire très attention aux conditions hygiéniques dans lesquelles se déroule la déshydratation car la viande et le poisson exposés à de très hautes températures pendant une longue durée peuvent constituer un terreau favorable au développement de bactéries et de germes pouvant représenter un risque pour la santé. Nous vous recommandons de faire préalablement mariner la viande pendant quelques heures. La marinade doit contenir du sel car celui-ci absorbe l'humidité de la viande et en favorise ainsi la déshydratation. Coupez la viande en très fins morceaux et faites griller les morceaux avant la déshydratation, de façon à ce que celle-ci soit efficace et homogène. Les morceaux de poisson doivent être cuits à la vapeur ou au four avant la déshydratation. Afin d'éviter tout risque pour votre santé, nous vous conseillons de vous informer en consultant des ouvrages sur le sujet.

Déshydratation :

- Garnissez les plateaux de déshydratation (C) avec les aliments souhaités et mettez en place les plateaux (C) dans l'appareil comme indiqué à la section « Montage de l'appareil ». Reportez-vous aux remarques concernant les hauteurs désirées.
- Mettez en place le couvercle.
- Allumez l'appareil au moyen du commutateur marche/arrêt (D).
- Quand les aliments ont atteint le niveau de déshydratation désiré, éteignez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt, débranchez la fiche d'alimentation et laissez refroidir l'appareil et son contenu.

Danger **L'appareil doit être éteint au moyen du commutateur marche/arrêt (D) et débranché après chaque utilisation. Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.**

Ramollissement des aliments déshydratés :

- En fonction de la façon dont vous souhaitez préparer les aliments déshydratés, il peut être nécessaire de les faire préalablement tremper. Si, par exemple, vous désirez utiliser les légumes déshydratés pour cuisiner, nous vous conseillons de les faire tremper dans de l'eau en quantité 1:1 (une tasse de légumes déshydratés pour une tasse d'eau). Ne salez les légumes qu'après les avoir fait tremper et cuire, car le sel peut ralentir le processus. N'utilisez pas plus d'eau que nécessaire. Vous pouvez également ajouter l'eau pendant la cuisson, sans faire préalablement tremper les légumes.

- Si vous souhaitez utiliser des fruits déshydratés comme des fruits frais pour réaliser certaines recettes, tels des gâteaux, vous devez préalablement faire tremper les fruits pendant quelques heures. Là aussi, il est conseillé de faire tremper les fruits dans l'eau selon un rapport 1:1. Il est également préférable d'utiliser l'eau avec parcimonie.

- Veillez à ne pas laisser les aliments tremper trop longtemps pour éviter que des germes et des bactéries ne s'y développent. Placez les aliments à faire tremper quelques heures dans le réfrigérateur.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Astuces et remarques :

- Évitez de déshydrater les aliments trop longtemps car ils peuvent perdre leurs substances gustatives et durcir.
- Après la déshydratation, conservez les aliments dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.
- Un conditionnement sous vide et hermétique augmente considérablement la durée de conservation des aliments.
- Utilisez des récipients de conservation fermés pour stocker vos aliments déshydratés (par ex. des bocaux). Nous vous déconseillons de stocker vos aliments dans des récipients en métal.
- Vérifiez qu'aucune trace d'humidité, comme de l'eau de condensation, n'apparaît sur vos récipients de conservation (par ex. bocal en verre avec couvercle, sachet plastique, etc.). Dans le cas contraire, cela signifie que les aliments n'ont pas été assez longtemps déshydratés. L'humidité peut favoriser le développement de germes et de bactéries.
- Des aliments déshydratés peuvent aussi être congelés.
- Quand vous faites sécher des aliments nécessitant des durées de déshydratation différentes, nous vous conseillons de placer les aliments avec la plus longue durée de déshydratation sur le plateau le plus bas.
- Dans certaines conditions, quand tous les plateaux sont garnis d'aliments, il peut être judicieux de les faire permuter. En effet, les plateaux situés dans les étages inférieurs sont exposées aux chaleurs les plus élevées et par conséquent, les aliments qui les garnissent se déshydratent plus vite qu'aux étages supérieurs.
- Il peut s'avérer très utile de prendre note de vos manipulations de l'appareil, par exemple des durées de déshydratation. De cette façon, vous pourrez vous reporter à vos notes pour la prochaine déshydratation.
- Les aliments déshydratés se conservent certes plus longtemps, mais le risque d'apparition de bactéries, de germes ou de moisissures ne peut pas être écarté. Il est donc indispensable de les stocker dans un endroit sec et fermé et de préférence sous forme de portions pouvant être consommées en une fois. Mettez-les au réfrigérateur pour les faire tremper.

DÉPANNAGE

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre.
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les informations de contact dans les conditions de garantie.

Hans-Ulrich Reinmann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et/ou de les ranger. Risque d'électrocution !

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ceci permettra d'éviter tout risque d'électrocution lors de la prochaine mise en service.

N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants. Ne mettez aucun des composants dans le lave-vaisselle.

- Pour le nettoyage de la partie externe de l'appareil, utilisez un torchon sec, tout au plus légèrement humide mais bien essoré puis séchez bien toutes les pièces en les essuyant.

- Nettoyez les plateaux de déshydratation (C) et le couvercle (B) dans de l'eau chaude contenant du liquide vaisselle. Rincez ensuite abondamment tous les éléments à l'eau claire et laissez sécher.

RECYCLAGE

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques ! Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CONDITIONS DE GARANTIE (CH)

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Hans-Ulrich Beermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CH BON DE GARANTIE

KITCHENWARE

Adresses des points de SAV:

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel. +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

Courriel:

info@hup-service.ch

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Désignation du produit:

DÉSHYDRATEUR

N° d'identification du fabricant/du produit:

DO 2011

N° d'article:

23778

Période de promotion:

08/2011

Nom et siège social de l'entreprise

ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,
CH-8423 Embrach-Embraport

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Explication de la défaillance constatée:

Nom de l'acheteur:

Code postal/Ville: Rue:

Tél.: Courriel:

Signature:

BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:10 Seite 37

KITCHENWARE

ESSICATORE AUTOMATICO DO 2011

Istruzioni per l'uso

IT

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

INDICE Pagina

Dichiarazione di conformità UE 2
Indicazioni generali per la sicurezza 3
Indicazioni per la sicurezza specifiche per apparecchio 4
Dotazione 5
Dati tecnici 5
Descrizione dell'apparecchio 6
Utilizzo conforme 6
Prima di essere utilizzato 7
Utilizzo dell'apparecchio 8
Consigli preliminari e di preparazione 10
Eliminazione di possibili anomalie 13
Pulizia e manutenzione 14
Smaltimento 14
Condizioni di garanzia 15
Cartolina di garanzia 16

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al produttore/importatore.

L'apparecchio è conforme ai requisiti della Legge tedesca sulla sicurezza degli apparecchi e dei prodotti e della Direttiva europea sulla bassa tensione. Tale conformità è attestata dal simbolo GS dell'istituto di prova indipendente:

Importanti indicazioni per la sicurezza sono contrassegnate con questo simbolo.

Pericolo – si riferisce a rischi di lesioni fisiche
Attenzione –si riferisce a rischi di danni materiali

Informazioni importanti sono contrassegnate con questo simbolo

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Rimuovere sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso e durante ciascuna operazione di pulizia o in caso di anomalie di funzionamento! Non tirare mai in corrispondenza del cavo di rete! **Pericolo di scossa!**

Non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo all'aperto, in quanto non deve essere esposto né alla pioggia né all'umidità! Pericolo di scossa!

Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, staccare prima la spina e poi rimuovere l'apparecchio! Non rimettere in funzione l'apparecchio, richiedere prima una verifica da parte di un centro di assistenza autorizzato. Questo vale anche in caso di un danneggiamento del cavo di rete o dell'apparecchio o se l'apparecchio cade accidentalmente. **Pericolo di scossa!**

Assicurarsi che il cavo di rete o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Disporre il cavo in modo che non entri in contatto con oggetti caldi o appuntiti. **Pericolo di scossa!**

Non piegare mai il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio, in quanto potrebbe rompersi. **Pericolo di scossa!**

Non utilizzare l'apparecchio se vi trovate su un pavimento umido o se le vostre mani o l'apparecchio sono umidi. **Pericolo di scossa!**

Non aprire mai l'apparecchio e non cercare di introdurre al suo interno oggetti metallici. **Pericolo di scossa!**

Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale di imballaggio – **Pericolo di soffocamento!**

Gli apparecchi elettrici non sono giochi per bambini! Si raccomanda pertanto di utilizzare e conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. I bambini non riconoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici. Non lasciar pendere il cavo di rete per evitare che possa essere tirato accidentalmente.

Persone (inclusi i bambini), che a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o per inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non devono utilizzarlo senza la sorveglianza o il controllo da parte di una persona responsabile. I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'apparecchio.

Le riparazioni possono essere eseguite solo da centri specializzati e autorizzati. Apparecchi non riparati correttamente rappresentano un pericolo per l'utente.

In caso di danneggiamento del cavo questo deve essere sostituito solo presso un centro specializzato menzionato dal costruttore per evitare pericoli di lesioni e incidenti e per evitare danni all'apparecchio stesso.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa Schuko installata correttamente con una tensione di rete secondo la targhetta.

Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento per evitare incidenti.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA SPECIFICHE PER APPARECCHIO

Durante il funzionamento degli apparecchi termici elettrici si sviluppano temperature molto elevate che possono causare combustioni o scottature, ad esempio vapore caldo. Utilizzare sempre le maniglie e i guanti da forno termoisolanti per afferrare il dispositivo e gli accessori. Avvertire anche altri utenti in merito ai pericoli! Pericolo di lesioni!

Non aprire il coperchio perché durante la fase di essiccatura il vapore caldo o l'aria calda possono fuoriuscire. Pericolo di lesioni!

Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo e di stivarlo. Pericolo di ustioni!

Verificare che l'apparecchio appoggi su una superficie piana, antiscivolo e termoresistente. Per evitare un accumulo di calore non collocare l'apparecchio direttamente contro una parete o sotto un pensile o simili, non coprire l'apparecchio durante il funzionamento. Predisporre uno spazio libero e una distanza di sicurezza sufficienti da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, come ad esempio tende e tendine e altri apparecchi. Pericolo di incendio!

Non appoggiare mai nulla sull'apparecchio. Non coprire le aperture del coperchio. Il vapore o l'aria devono poter fuoriuscire senza impedimenti.

Attenzione! Dalle aperture del coperchio e durante l'apertura del coperchio può fuoriuscire vapore caldo o aria calda! Pericolo di scottature!

Non disporre mai gli accessori dell'apparecchio o l'apparecchio stesso in un forno a microonde e non appoggiarli su superfici calde (ad esempio piastre di cottura).

Collocare e far funzionare l'apparecchio su una superficie piana e insensibile agli spruzzi, in quanto gli spruzzi non sono sempre evitabili. La superficie dovrebbe essere semplice da pulire.

Evitare di cambiare posizione fino a quando il contenuto, l'apparecchio o sue parti sono calde. Lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Pericolo di ustioni!

Per evitare incendi non si dovrebbe mai utilizzare la stessa presa con contatto di terra per più elettrodomestici contemporaneamente.

Non essiccare nell'apparecchio carne, volatili, frutti di mare ecc. congelati e portarli sempre prima a temperatura ambiente.

Utilizzare solo accessori originali. L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali.

Per evitare pericoli, staccare sempre la spina dalla presa con contatto di terra in caso di non utilizzo e prima di ogni pulizia e lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Non afferrare mai i vassoi di essiccatura e il coperchio prima che questi si siano completamente raffreddati a temperatura ambiente. Pericolo di lesioni!

Lasciar raffreddare adeguatamente gli ingredienti prima di prelevarli, questi possono essere ancora bollenti.

Prima di applicare o rimuovere gli accessori, l'apparecchio deve essere spento e la spina scollegata.

Non far funzionare mai l'apparecchio per più di 40 ore alla volta, lasciarlo poi raffreddare per almeno 2 ore prima di rimetterlo in funzione.

ATTENZIONE: per evitare un pericolo dovuto ad un reset accidentale del limitatore della temperatura di protezione, l'apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, né essere collegato con un circuito elettrico che viene regolarmente acceso e spento con un dispositivo.
Non versare mai liquido nell'essiccatore automatico.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DATI TECNICI

Tensione nominale:	220 - 240 V~
Frequenza nominale:	50 Hz
Potenza nominale:	250 W
Classe di protezione:	II ⧈

DOTAZIONE

1 apparecchio di base, 1 coperchio, 5 vassoi di essiccatura, 1 manuale di istruzioni

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A) maniglia coperchio
B) coperchio
C) vassoi di essiccatura (1-5)
D) interruttore ON/OFF
E) apparecchio di base
F) avvolgicavo (non mostrato)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UTILIZZO CONFORME

L'apparecchio è adatto esclusivamente per essiccare alimenti idonei a tal fine, inoltre l'apparecchio non è adatto per uso commerciale, ma solo per uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole né l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel, altre strutture ricettive e bed & breakfast. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio verranno considerati come non conformi e sono sostanzialmente vietati. Si declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme o scorretto.

PRIMA DI ESSERE UTILIZZATO

Verificare dopo la rimozione dell'imballaggio che l'apparecchio sia completo e controllare la presenza di eventuali danni dovuti al trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al nostro Servizio Clienti. L'indirizzo dell'assistenza è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio viene fornito in un apposito imballaggio per proteggerlo da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Rimuovere con attenzione l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori da eventuali residui di polvere dell'imballaggio, secondo le indicazioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

I mobili moderni sono rivestiti con una serie di vernici e plastiche e vengono trattati con i più disparati prodotti per la pulizia. Non si può quindi completamente escludere che alcune di queste sostanze contengano componenti che possono intaccare e rovinare i piedini in gomma dell'apparecchio. Se necessario disporre sotto l'apparecchio una base antiscivolo e termoresistente.

- Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra. Svolgere il cavo completamente dall'avvolgimento cavo (F) posto sul lato inferiore dell'apparecchio

Assicurarsi che esso sia collocato su una superficie piana, asciutta e antiscivolo.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta è necessario eseguire un ciclo di riscaldamento di ca. 25-30 minuti senza alimenti, al fine di eliminare eventuali residui di produzione presenti. Durante questa operazione è normale che si sviluppino degli odori, che scompariranno dopo breve tempo. Questo non sta ad indicare un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un'adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

Se l'apparecchio non dovesse funzionare, consultare il capitolo "Eliminazione di possibili anomalie".

- Collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra ed eseguire un ciclo di riscaldamento come descritto nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Non aprire mai il coperchio durante la fase di essiccazione in quanto può fuoriuscire vapore caldo o aria calda. Pericolo di lesioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Pericolo di ustioni!

L'essiccatura è una tecnica che consente di rendere più duraturi gli alimenti e quindi per conservarli, conosciuta da molto tempo. In questo modo viene rimossa l'acqua contenuta negli alimenti, che spesso è il terreno nutritivo per diversi germi, batteri, muffe e processi di decomposizione. La maggior parte delle sostanze nutritive e delle vitamine rimane inalterata. L'aria calda può assorbire più umidità dell'aria fredda e questa caratteristica fisica viene utilizzata in questo dispositivo. L'aria viene riscaldata dall'apparecchio e fluisce verso l'alto attraverso le aperture dei vassoi di essiccatura passando sugli alimenti inseriti e rimuovendo da questi l'umidità. L'"aria umida" fluisce attraverso le aperture nel coperchio verso l'esterno nell'ambiente.

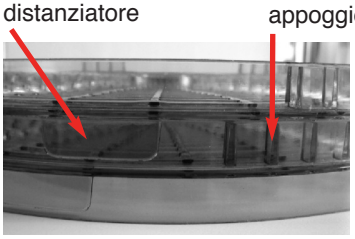
Composizione dell'apparecchio:

Prima del montaggio staccare sempre la spina dalla presa con contatto di terra. Pericolo di lesioni!

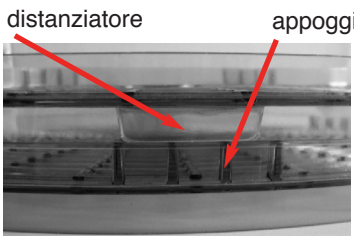
Nella dotazione di fornitura sono inclusi 5 vassoi di essiccatura, che a seconda dello spessore degli ingredienti possono essere impilati in due diversi modi o altezze.

Montare i vassoi di essiccatura (C) all'altezza desiderata: a tale scopo vi sono sostanzialmente 2 possibilità.

1. Altezza normale: ca. 1,25 cm (altezza utile). A tal fine disporre i vassoi di essiccatura (C) l'uno sopra l'altro, in modo che il bordo superiore del recipiente inferiore sia inserito tra il bordo inferiore del vassoio di essiccatura superiore e il suo distanziatore.
2. Altezza elevata: ca. 2,5 cm (altezza utile). Per raggiungere quest'altezza è necessario disporre i vassoi di essiccatura (C) l'uno sopra l'altro in modo che i distanziatori del vassoio di essiccatura superiore siano disposti sugli appoggi appositamente previsti del vassoio di essiccatura inferiore.



altezza normale



altezza elevata

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- Und Vertriebs GmbH & Co KG

Consigliamo sempre di utilizzare tutti i 5 vassoi di essiccatura, anche se non tutti sono riempiti con gli alimenti. In questo caso quelli non riempiti andrebbero disposti in basso e quelli pieni dovrebbero sempre essere quelli più in alto. Se ad esempio si riempie solo un vassoio di essiccatura, collocare dapprima i 4 vuoti sull'apparecchio e poi quello pieno. Collocare sempre il coperchio sul vassoio disposto più in alto.

Preparazione:

Utilizzare esclusivamente frutta o verdura matura ma non troppo, quindi in buone condizioni. Rimuovere le parti danneggiate asportandole generosamente e lavare a fondo gli alimenti con acqua corrente prima dell'uso.

Assicurarsi che la base dello specifico vassoio di essiccatura non sia coperta completamente. Lasciare spazi sufficienti per permettere all'aria di circolare o fluire attraverso i singoli strati.

- Osservare le indicazioni sulla preparazione dei diversi ingredienti secondo le tabelle seguenti.
- Alcuni ingredienti tendono a "scurirsi" dopo che sono stati sbucciati o tagliati (ad esempio le mele). Consigliamo quindi di immergere i pezzi o le fette subito dopo il taglio o la sbucciatura in acqua con un goccio di succo di limone. In alternativa è possibile utilizzare la vitamina C venduta nel settore specializzato o un po' di succo diluito del rispettivo ingrediente.
  Esempio: se ad esempio si desidera essiccare le mele consigliamo di diluire ¼ di tazza di succo di mela con circa 1-2 tazze di acqua e di disporre i pezzi di mela in questo liquido per ca. 2 minuti. Successivamente tamponare con carta assorbente.
- Per alcuni tipi di verdure (ad esempio fagiolini, broccoli ecc.) si consiglia di sbollentarli prima dell'essiccatura affinché mantengano al meglio il loro colore. Disporre quindi gli ingredienti preparati per circa 3-5 minuti in acqua bollente e raffreddarli poi con acqua fredda. Lasciar asciugare sufficientemente o tamponare con carta assorbente prima di introdurli nell'essiccatore automatico.
- Le erbette vanno lavate a fondo prima dell'essiccatura, l'acqua residua va eliminata scuotendole e si devono rimuovere eventuali punti marroni presenti. Essiccare le erbette col gambo e rimuoverlo dopo il processo di essiccatura. Distribuire bene le erbette per l'essiccatura sul fondo del rispettivo vassoio di essiccatura.
- Tagliare o sminuzzare gli ingredienti in pezzi o fette di dimensioni uguali, per ottenere un risultato di essiccatura uniforme. Fette o pezzi piccoli e sottili si essiccano più velocemente. Tener conto che il volume degli ingredienti essiccati è chiaramente minore del volume iniziale.
- Disporre il prodotto da essiccare preparato nell'essiccatore automatico subito dopo la preparazione.

Hans-Ulrich Kleinmann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Consigli preliminari e di preparazione:

Di seguito trovate alcune utili indicazioni per l'essiccazione di diversi ingredienti. I valori riportati nelle tabelle sono solo orientativi. I tempi di essiccatura dipendono da una serie di fattori come ad esempio quantità, consistenza, spessore, maturazione, ecc. del prodotto da essiccare e dall'aria nell'ambiente (aria secca o umida) e dalle preferenze personali. Per questo motivo i tempi riportati nelle tabelle sono indicati come intervalli. Quando il prodotto essiccato si è raffreddato, si consiglia una "prova al tatto" (i dati relativi alla consistenza possono essere presi dalle tabelle seguenti).
Decidere quindi autonomamente come si desiderano gustare gli ingredienti, un risultato ottimale dipende dalla propria esperienza con l'uso dell'apparecchio. Effettuare autonomamente eventuali variazioni dei tempi di essiccatura.

Consigliamo di controllare regolarmente il prodotto da essiccare verso la fine del tempo di essiccatura.

Frutta

Prodotto da essiccare	Indicazioni di preparazione	Consistenza dopo l'essiccatura	Tempo di essiccatura [h]
Mele	Denocciolare, eventualmente sbucciare e tagliare a rondelle o ad anelli	Flessibile	5-6
Albicocche	Tagliare in quarti o in otto pezzi	Flessibile	12-24
Banane	Sbucciare e tagliare in fettine di 3-4 mm di spessore	Croccante	6-15
Pere	Denocciolare, eventualmente sbucciare e tagliare a rondelle o ad anelli	Flessibile	10-24
Datteri	Utilizzare interi, devono essere ben maturi	Simile al cuoio	6-26
Fragole	A seconda delle dimensioni, tagliare a metà o utilizzare intere	Da flessibile a friabile	8-26
Fichi	Tagliare a metà o a fettine	Simile al cuoio	6-26
Ciliegie	Utilizzare intere, con il nocciolo	Simile al cuoio	8-24
Pesche	Ben mature, eventualmente tagliare a metà o in quarti, il lato tagliato verso l'alto	Flessibile	10-34
Uva	Intera, si consiglia di scegliere la qualità senza semi	Flessibile	8-24
Agrumi (ad esempio arance o limoni)	Tagliare il frutto a rondelle, la buccia a strisce (come condimento aromatico per cucinare)	Flessibile, la buccia fragile	8-16

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Verdura

Prodotto da essiccare	Indicazioni di preparazione	Consistenza dopo l'essiccatura	Tempo di essiccatura [h]
Carciofi	Pulire (sbucciare) e tagliare a metà o in quarti i cuori. Cuocere eventualmente prima 10 min. in acqua bollente.	Friabile	6-14
Melanzane	Sbucciare e tagliare a fette o a strisce	Da dura a friabile	6-18
Cavolfiore	Cuocere leggermente prima o sbollentare, tagliare a piccoli pezzi	Simile al cuoio	6-16
Fagioli	Rimuovere le estremità e sbollentare per alcuni minuti	Da dura a friabile	8-26
Broccoli	Tagliare, cuocere per alcuni minuti o sbollentare	Friabile	6-20
Cetrioli	Sbucciare, tagliare a fette o a strisce	Simile al cuoio	6-18
Carote	Cuocere per un po' di tempo e tagliare a rondelle	Simile al cuoio	6-12
Aglio	Sbucciare uno spicchio e tagliare a rondelle	Da dura a friabile	6-16
Cavolo	Pulire e tagliare a strisce	Simile al cuoio	6-14
Peperoncino	Eventualmente sbucciare, tagliare a strisce	Da dura a friabile	4-14
Peperoni	Tagliare a strisce o interi	Simile al cuoio	4-14
Funghi	Tagliare a metà o a rondelle	Simile al cuoio	6-14
Asparagi	Sbucciare e tagliare a pezzetti (ca. 2 cm di lunghezza)	Da dura a friabile	6-14
Spinaci	Sbollentare fino a quando risultano leggermente avvizziti	Simile a carta - friabile	6-16
Sedano	Tagliare a rondelle sottili	Friabile	6-14
Pomodori	Sbucciare, tagliare a metà o in quarti, se si desidera rimuovere i semi	Simile al cuoio	8-24
Cipolle	Sbucciare, tagliare a rondelle sottili	Simile a carta – friabile	8-14
Erbette	Pulire, lasciare il gambo e rimuoverlo solo dopo l'essiccatura	Simile a carta - friabile	6-10

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Gli ingredienti qui riportati sono solo suggerimenti, vi è tutta una serie di altri ingredienti che possono essere essiccati nell'apparecchio. Non vi sono pressoché limiti alla fantasia, ad esempio è possibile anche essiccare il pane nell'apparecchio.

In linea di principio è possibile essiccare con l'apparecchio anche la carne e il pesce. In tal caso si deve tuttavia prestare molta attenzione all'igiene, in quanto la carne e il pesce sono esposti per un tempo prolungato ad una temperatura relativamente alta e si possono formare batteri e germi potenzialmente nocivi per la salute. Consigliamo di marinare prima la carne per alcune ore. Nella marinatura si dovrebbe includere anche il sale, in quanto questo rimuove dalla carne una certa umidità e favorisce quindi il processo di essiccatura. Tagliare la carne in pezzi molto sottili e rosolarli prima dell'essiccatura, a tal modo è possibile eseguire un'essiccatura rapida e uniforme. I pezzi di pesce dovrebbero essere cotti al forno o a vapore prima dell'essiccatura. Per evitare pericoli per la salute, consigliamo di informarsi prima con l'ausilio della letteratura specializzata.

Essiccatura:

- Riempire i vassoi di essiccatura (C) con gli ingredienti desiderati e disporre i vassoi di essiccatura (C) sull'apparecchio come riportato nella sezione "Composizione dell'apparecchio". Attenersi alle indicazioni relative all'altezza desiderata.
- Collocare il coperchio
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (D).
- Se gli ingredienti hanno raggiunto lo stato desiderato, spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (D), staccare la spina e lasciare raffreddare

l'apparecchio e il suo contenuto per un tempo adeguato.

Pericolo **Spegnere l'apparecchio dopo ogni uso con l'interruttore ON/OFF (D) e staccare la spina. Lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo e/o riporlo.**

Ulteriore messa a bagno del prodotto essiccato:

- A seconda di come deve essere poi utilizzato l'alimento essiccato, può essere necessario metterlo a bagno in acqua. Se si desidera ad esempio utilizzare la verdura essiccata per la cottura, consigliamo prima di metterla a bagno in acqua con un rapporto di ca. 1:1 (quindi per una tazza di verdura essiccata circa una tazza di acqua). Si consiglia di salare le verdure solo dopo averle messe a bagno e dopo averle cotte, il sale può infatti rallentare il processo. Utilizzare solo l'acqua necessaria. È possibile anche aggiungere il liquido durante la cottura senza mettere prima a bagno la verdura.
- Se si desidera utilizzare la frutta essiccata come frutta fresca, ad esempio nelle ricette per le torte, ecc. lasciare a bagno la frutta per alcune ore. Anche in questo caso utilizzare frutta e acqua con un rapporto di circa 1:1. Anche qui vale la regola che è meglio utilizzare un po' meno acqua piuttosto che troppa.
- Assicurarsi che gli ingredienti messi a bagno non siano lasciati troppo a lungo, in quanto possono formarsi batteri e germi. Collocare per alcune ore nel frigorifero gli ingredienti da mettere a bagno.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Consigli e indicazioni:

- Evitare un'essiccatura prolungata, gli ingredienti perdono altrimenti troppe sostanze aromatiche e diventano duri.
- Conservare gli alimenti dopo l'essiccazione in un luogo asciutto e fresco e al buio.
- Con la chiusura sotto vuoto e la sigillatura la durata viene notevolmente aumentata.
- Utilizzare mezzi di conservazione chiusi per gli ingredienti essiccati (ad esempio vasetto per conserve). Si sconsiglia lo stoccaggio diretto in contenitori di metallo.
- Verificare se nello specifico mezzo di conservazione (ad esempio vasetto con coperchio, sacchetto di plastica per alimenti ecc.) si forma umidità come ad esempio acqua di condensazione. In caso affermativo gli ingredienti non sono stati adeguatamente essiccati. L'umidità può portare alla formazione di germi e batteri.
- Il prodotto essiccato può anche essere congelato.
- Se si utilizzano ingredienti con diversi tempi di essiccazione, si consiglia di disporre gli ingredienti con il tempo di essiccazione più lungo nel cestello inferiore, in quanto qui la temperatura è massima.
- Eventualmente si consiglia in caso di utilizzo degli stessi ingredienti in tutti i vassoi di essiccatura, di scambiare di tanto in tanto i vassoi di essiccatura, in quanto nel vassoio inferiore si presenta in genere la temperatura più alta e quindi gli ingredienti nel vassoio inferiore si essiccano più velocemente.
- Spesso è molto utile riportare per iscritto le proprie esperienze con l'apparecchio, ad esempio in riferimento ai tempi di essiccatura. In questo modo durante la successiva operazione di essiccatura è possibile utilizzare gli appunti come aiuto.
- Mediante l'essiccatura gli alimenti possono essere conservati più a lungo, ma non perdono eventuali batteri, germi o muffe. Pertanto conservarli in un luogo fresco, asciutto e chiuso, preferibilmente in porzioni da consumare in una volta. Per far rinvenire disporre nel frigorifero.

Hans-Ulrich Peterman Beteiligungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ELIMINAZIONE DI POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia:	Causa:	Eliminazione:
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa con contatto di terra.	Collegare la spina alla presa con contatto di terra.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'interruttore ON/OFF.

In caso di anomalie diverse da quelle indicate in tabella, contattare il nostro Servizio Clienti. I nostri consulenti saranno lieti di fornirvi assistenza. I nostri indirizzi di assistenza sono riportati nelle condizioni di garanzia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Pericolo di scossa elettrica!

Prestare attenzione a che nessun liquido penetri all'interno dell'apparecchio, per evitare una scossa elettrica in caso di rimessa in funzione.

Per la pulizia non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi né oggetti appuntiti.
Non pulire le parti in dotazione nella lavastoviglie

- Per la pulizia dell'esterno dell'apparecchio utilizzare un panno asciutto, eventualmente leggermente umido e ben strizzato e strofinare poi tutte le parti per asciugarle bene.
- Pulire i vassoi di essiccatura (C) e il coperchio (B) sotto l'acqua tiepida con un detersivo. Successivamente risciacquare a fondo tutte le parti sotto l'acqua corrente e far asciugare bene.

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è in materiali riciclabili. Il materiale dell'imballaggio può essere riportato per il riciclo presso punti di raccolta pubblici.

Non gettare gli apparecchi usati insieme ai rifiuti domestici! In base alle normative in vigore, al termine della sua durata l'apparecchio deve essere smaltito adeguatamente. In tal modo, i materiali contenuti nell'apparecchio usato vengono riciclati garantendo un impatto minimo per l'ambiente. Ulteriori informazioni sono disponibili presso le amministrazioni comunali competenti o presso il centro di smaltimento locale.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CONDIZIONI DI GARANZIA (CH)

Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.
Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:10 Seite 52

CH TAGLIANDO DI GARANZIA

KITCHENWARE

Indirizzo(i) assistenza:

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Numero verde:

Tel. +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

e-mail:

info@hup-service.ch

Denominazione produttore/importatore:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Denominazione prodotto:

ESSICATORE AUTOMATICO

Numero identificativo prodotto/produttore:

DO 2011

Numero articolo:

23778

Periodo azione:

08/2011

Azienda e sede del rivenditore:

ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,
CH-8423 Embrach-Embraport

Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.
Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Descrizione del difetto:

Nome dell'acquirente:

CAP/Città: Indirizzo:

Tel.: e-mail:

Firma:

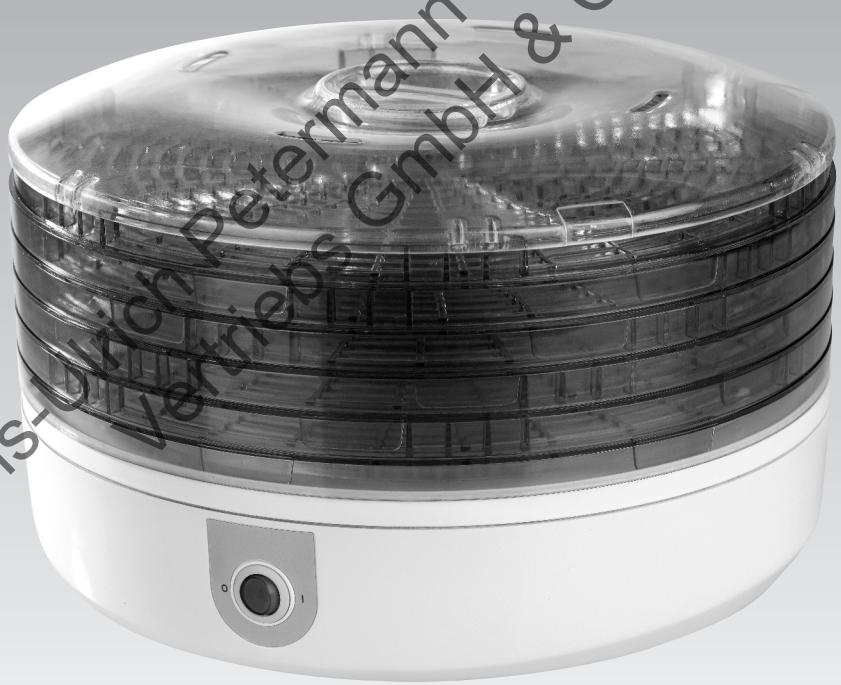
BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:10 Seite 53

KITCHENWARE

Automatikus aszalóberendezés DO 2011

Kezelési útmutató

HU



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

TARTALOMJEGYZÉK Oldal

CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT 2
ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK 3
A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 4
MŰSZAKI ADATOK 5
A CSOMAG TARTALMA 5
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI 6
RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT 6
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 7
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 8
JAVASLATOK AZ ELŐKÉSZÍTÉSHEZ ÉS AZ ASZALÁSHOZ 10
LEHETSÉGES HIBÁK ELHÁRÍTÁSA 13
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS 14
HULLADÉKKEZELÉS 14
GARANCIAFELTÉTELEK 15
GARANCIA JEGY 16

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld
Származási hely: Kina

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az EU egyezőségi nyilatkozatot a gyártónál lehet igényelni (lásd a Garancialevelet).

A készülék megfelel a német készülék- és termékbiztonsági törvény követelményeinek és az európai kisfeszültség-irányelvnek. Ezt a GSjelölés igazolja:

A fontos biztonsági útmutatások ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

Veszély – személyi sérülésre vonatkozik
Vigyázat – dologi károkra vonatkozik

A fontos információk ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

Mindig húzza ki a hálózati dugót, ha az eszközt nem használja, ha azt tisztítja, vagy ha uzemzavar lép fel! Soha ne a hálózati kábelt húzza! **Áramutés veszélye!**

Ne merítse vízbe, és ne használja a szabadban az eszközt, mivel az nem tehető ki esőnek vagy egyéb nedvességnek! **Áramutés veszélye!**

Amennyiben az eszköz vízbe esett, először húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak azután vegye ki az eszközt a vízből! Ezután ne helyezze újra uzembe az eszközt, amíg azt át nem vizsgáltatta szakszervizben. Ezt akkor is tegye meg, ha a hálózati kábel vagy az eszköz meghibásodott, ill. ha az eszköz leesett.
Áramutés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt és az eszközt soha ne helyezze forró feluletre vagy hőforrás közelébe. A hálózati kábelt úgy helyezze el, hogy az ne kerüljön érintkezésbe forró vagy éles élű tárgyakkal. **Áramutés veszélye!**

A hálózati kábelt semmi esetre se hajtsa meg, és ne tekerje az eszköz köré, mert ez kábeltörést eredményezhet. **Áramutés veszélye!**

Ne használja az eszközt, ha Ön nedves talajon áll, illetve, ha a keze vagy az eszköz nedves. **Áramutés veszélye!**

Az eszköz burkolatát ne nyissa fel, és semmi esetre se próbáljon meg fémtárgyakkal annak belsejébe nyúlni. **Áramutés veszélye!**

A csomagolófóliát tartsa távol a gyermekektől – **fulladásveszély!**

Az elektromos eszközök nem gyermekjátékok! Az eszközt ezért olyan helyen használja és tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. A gyermekek nem ismerik fel az elektromos eszközök használatában rejlő veszélyeket. Ne hagyja lógni a hálózati kábelt, nehogy azt megrántsa valaki.

Azok a személyek (a gyermekeket is ideértve), akik fizikai, érzékelő- vagy szellemi képességeik alapján, vagy tapasztalatlanságuk, illetve tudatlanságuk miatt nincsenek abban a helyzetben, hogy az eszközt biztonsággal használhassák, nem uzemeltethetik az eszközt felugyelet vagy felelősségteljes személy segítsége nélkul. Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy azok ne játszhassanak az eszközzel.

Az eszközön kizárólag engedéllyel rendelkező szakszerviz végezhet javításokat. A nem szakszerűen javított eszközök a felhasználó számára veszélyforrást jelentenek.

A hálózati kábelt annak károsodása esetén a sérulés- és balesetveszély, valamint az eszköz károsodásának megelőzése érdekében csak a gyártó által megnevezett szakszerviz cserélheti ki.

Az eszközt csak előírásszerűen beszerelt, érintésvédelemmel ellátott, a típusjelen szereplő hálózati feszultségnek megfelelő értékkel uzemelő dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa.

A balesetek elkerulése érdelében az eszközt működés közben ne hagyja felugyelet nélkul.

Hans Ulrich Hartermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Elektromos melegítőkészülékek használatakor magas hőmérséklet lép fel, ami égési sérülésekhez és leforrázáshoz vezethet, pl. forró gőz képződésekor. A készüléket és tartozékait mindig a fogókkal és hőszigetelt konyhai kesztyűkkel fogja meg. A készüléket használó többi személyt is tájékoztassa a veszélyekről! Sérülésveszély!

A szárítási folyamat közben ne nyissa fel a fedelet, mert forró gőz vagy levegő léphet ki a készülékből. Sérülésveszély!

Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg, majd tegye el.
Égési sérülés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy az eszközt vízszintes, csúszásmentes és hőálló alapra helyezze. A hő összegyűlésének megakadályozása érdekében az eszközt ne állítsa közvetlenül fal mellé, fali szekrény vagy hasonló tárgyak alá. Működés közben ne fedje le az eszközt. A készüléket mindig tartsa biztonságos távolságra más készülékektől, illetve könnyen gyulladó tárgyaktól, pl. függönyöktől.
Gyulladásveszély!

Soha ne helyezzen semmit a készülékre. Ne fedje le a fedélen lévő lyukakat. A gőznek vagy levegőnek akadálytalanul kell távoznia a készülékből.

Vigyázat! A fedélen lévő lyukakból vagy a fedél nyitásakor forró gőz vagy levegő léphet ki a készülékből. Forrázás veszélye!

A készülék tartozékait vagy magát a készüléket soha ne tegye mikrohullámú sütőbe, és ne helyezze forró felületre (pl. főzőlapra).

A készüléket mindig sima, kifröccsenésre nem érzékeny felületre helyezze, mivel a kifröccsenés nem mindig kerülhető el. Jó, ha a felület könnyen tisztítható.

Ha a készülék, annak tartalma vagy részei forrók, ne mozgassa a készüléket. Hagyja előbb szobahőmérsékletre hűlni. Égési sérülés veszélye!

A balesetek elkerülése érdekében soha ne csatlakoztasson több háztartási készüléket egyidejűleg ugyanabba a hálózati csatlakozóba.

A készülékben ne szárítson fagyasztott halat, baromfit vagy tenger gyümölcsét, hanem mindig engedje őket fel szobahőmérsékletre.

Csak eredeti tartozékokat használjon. Fokozott balesetveszéllyel jár, ha nem eredeti alkatrészeket használ. A jótállás nem vonatkozik azokra a balesetekre vagy károkra, amelyek nem eredeti alkatrészek vagy tartozékok használata miatt következtek be.

A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében használaton kívül és tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a földelt csatlakozóból, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni a készüléket.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az aszalótálcákat és a fedelet mindig csak akkor fogja meg, ha már lehűltek szobahőmérsékletre. Sérülésveszély!
Az aszalt anyag is forró lehet, ezért kivétel előtt várja meg, míg kellőképpen lehűlt.

A tartozékok felszerelése vagy levétele előtt mindig kapcsolja ki és válassza le a hálózatról a készüléket.

Ne üzemeltesse a készüléket egyhuzamban 40 óránál hosszabb ideig. Ennyi idő után hagyja 2 órán át lehűlni, mielőtt újra használná.

VIGYÁZAT: A készüléket ne üzemeltesse külső kapcsolóberendezésen (pl. kapcsolóóra) keresztül, és ne kapcsolja olyan áramkörhöz, amelyet egy berendezés rendszeresen be- és kikapcsol, mert az a hőmérséklet-határolót szándékolatlanul is nullázhatja, ami veszélyezteti a készüléket.

Semmi esetre se töltsön folyadékot az aszalóberendezésbe.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220–240 V~
Névleges frekvencia: 50 Hz
Névleges teljesítmény: 250 W
Védelmi osztály: II ⧈

A CSOMAG TARTALMA

1 alapkészülék, 1 fedél, 5 aszalótálca, 1 kezelési útmutató

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A) Fogantyú a fedélen
B) Fedél
C) Aszalótálcák (1-5)
C) Főkapcsoló
E) Alapkészülék
F) Kábeltekercs

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A készüléket kizárólag erre alkalmas élelmiszerek aszalására vagy szárítására szabad használni. A készüléket nem ipari használatra tervezték, kizárólag háztartásokban szabad használni. Nem alkalmazható üzletek, irodák és más ipari területek munkatársai számára fenntartott konyhán, mezőgazdasági üzemekben, továbbá szállodák, motelek és panziók vendégei számára. A készülék bármilyen más használata vagy a készüléken való bármilyen változtatás nem rendeltetésszerűnek minősül, és alapvetően tilos. Nem vállalunk felelősséget azokért a károkért, amelyek nem rendeltetésszerű használat vagy hibás kezelés miatt keletkeztek.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a csomag tartalma nem hiányos-e, és a berendezés nem sérült-e meg a szállítás alatt. Ha a sértetlenséggel kapcsolatban kételyei támadnak, ne használja a készüléket, hanem forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. A szervizműhely címét a jótállási feltételeket ismertető részben és a jótállási kártyán találja.

A készülék a szállítás során esetlegesen keletkező károsodások elkerülése érdekében be van csomagolva.

- Óvatosan vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolás minden részét.
- A készülékről és minden tartozékáról távolítsa el a csomagolásból rátapadt port. Ennek menetét lásd a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részben.

A mai bútorok sokféle festékkel és műanyaggal vannak bevonva, illetve a legkülönfélébb ápolószerekkel kezelik őket. Éppen ezért nem lehet teljesen kizárni annak lehetőségét, hogy ezen anyagok némelyike olyan alkotóelemeket tartalmaz, amelyek megtámadják és felpuhítják a készülék gumilábait. Szükség esetén tegyen csúszásgátló, hőálló alátétet a készülék alá.

- Helyezze a készüléket egy védőérintkezős dugaszolóaljzat közelébe. Tekerje le teljes egészében a hálózati kábelt a készülék alján található kábelfelcsévézőről.

A készüléket mindig sima, száraz, csúszásmentes és hőálló felületre helyezze.

A készüléket az első használat előtt mindig fűtse fel üresen 25-30 percig a gyártásból esetleg visszamaradt maradékok eltávolítása érdekében. Az ennek során keletkező és rövid idő alatt meg is szűnő szag normális jelenség, és nem utal a készülék hibás működésére.
Gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről, pl. nyissa ki az ablakot.

Amennyiben az eszköz nem működik, keresse meg a hiba okát „A lehetséges hibák elhárítása” című fejezetben.

- Csatlakoztassa az eszközt a dugaszolóaljzatba, és végezze el „A készülék használata” című fejezetben leírt felmelegítési folyamatot.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Aszalás közben ne nyissa fel a fedelet, mert forró gőz vagy levegő léphet ki a készülékből. Sérülésveszély!

Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg, majd tegye el.
Égési sérülés veszélye!

Az aszalás és szárítás az élelmiszerek eltarthatósági ideje növelésének, vagyis konzerválásának régóta ismert módszere. A folyamat lényege a víz eltávolítása az élelmiszerből, mivel az sokszor csírák, baktériumok, penész és rothadási folyamat táptalaja. A folyamatban a tápanyagok
és vitaminok nagyobb része megőrződik. A készülék működése arra a fizikai törvényszerűségre épül, hogy a meleg levegő több nedvesség felvételére képes, mint a hideg. A készülék ezért felmelegíti a levegőt, és az aszalótálcák résein keresztül felfelé áramoltatja a behelyezett élelmiszerhez, így víztelenítve azt. A „nedves levegő” a fedél résein át a környezetbe távozik.

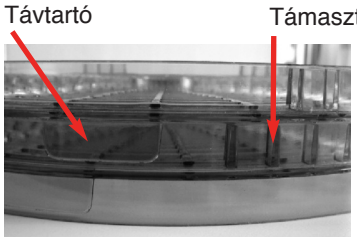
A készülék összeszerelése:

Összeszerelés előtt mindig húzza ki a csatlakozóaljzatból a hálózati kábelt. Sérülésveszély!

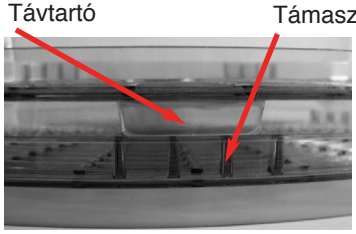
A készülékkel 5 aszalótálcát szállítunk, amelyek az aszalandó anyag vastagságától függően két különböző módon, illetve magasságban helyezhetők egymásra

Helyezze egymásra az aszalótálcákat (C) a kívánt magasságban. Ez kétféleképpen történhet.

1. Normál magasság: kb. 1,25 cm (hasznos magasság). Ebben az esetben úgy kell egymásra helyezni a tálcákat, hogy az alsó tálca felső pereme a felső tálca alsó pereme és távtartója közé kerüljön.
2. Nagy magasság: kb. 2,5 cm (hasznos magasság). Ehhez a magassághoz úgy kell egymásra helyezni az aszalótálcákat, hogy a felső tálca távtartója az alsó tálca erre a célra kialakított támasztékára kerüljön.



Normál magasság



Nagy magasság

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Célszerű mindig 5 aszalótálcát használni, olyankor is, amikor nincs mindegyik megtöltve élelmiszerrel. Ilyenkor az üres tálcáknak alul, az élelmiszert tartalmazóknak pedig felül kell lenniük. Ha például csak egy tálcát tölt meg, helyezze a készülékbe először a 4 ürest, majd ezekre rá a megtöltöttet. A fedelet mindig a legfelső tálcára helyezze.

Előkészítés:

Mindig kifogástalan állapotban lévő, érett, de nem túlérett gyümölcsöt és zöldséget aszaljon. Aszalás előtt az élelmiszereket jól mossa meg tiszta vízben, és alaposan vágja ki belőlük a romlott részeket.

Ügyeljen arra, hogy az aszalótálcák alja ne legyen teljesen lefedve. Mindig hagyjon annyi szabad teret, amennyi a levegő keringéséhez, illetve az egyes rétegeken való átáramlásához kell.

- Mindig vegye figyelembe az egyes anyagok előkészítéséhez a mellékelt táblázatban megadott tudnivalókat.
- Hámozás vagy vágás hatására egyes élelmiszerek gyakran megbarnulnak (pl. az alma). Ennek megelőzésére célszerű az előkészített darabokat vagy szeleteket közvetlen hámozás vagy szeletelés után kevés citromsavat tartalmazó vízbe meríteni. Az is jó megoldás, ha az üzletekben is kapható C vitamint vagy híg gyümölcslét kever az anyaghoz.
  Példa: Ha például almát szeretne aszalni, hígítson fel kb. 1/4 csésze almalét 1-2 csésze vízzel, és helyezze ebbe az almadarabokat mintegy két percre. Azt követően törölgesse meg őket konyhai papírtörlővel.
- Egyes zöldségfajtákat (zöldbab, brokkoli stb.) célszerű az aszaláshoz leforrázni, mert így jobban megőrzik színüket. Helyezze ehhez az ilyen zöldségeket előkészítés után 3-5 percre forró vízbe, majd mártsa hideg vízbe. Ezt követően alaposan szárítsa meg, vagy konyhai papírral törölgesse meg őket, mielőtt megkezdené az aszalást.
- A fűszernövényeket aszalás előtt alaposan mossa meg, a rajtuk maradt vizet rázza le, a romlott részeket pedig távolítsa el róluk. A fűszernövények szárát mindig csak az aszalás után távolítsa el. A fűszernövényeket lazán szétosztva helyezze a tálcákra.
- Az egyenletes aszalás érdekében igyekezzen az élelmiszereket lehetőleg azonos méretűre vágni vagy szeletelni. A kisméretű és vékony darabok vagy szeletek aszalása lényegesen rövidebb ideig tart. Ne feledje, hogy az aszalt anyag térfogata sokkal kisebb, mint a kiindulási anyagé.
- Az előkészítés után azonnal kezdje el az aszalást.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Javaslatok az előkészítéshez és az aszaláshoz:

Az alábbiakban néhány hasznos javaslatot olvashat a különböző anyagok aszalásáról. A táblázatban megadott értékek csak tájékoztató jellegűek. Az aszalási idő több tényezőtől függ, például az anyag mennyiségétől, sűrűségétől, vastagságától, érettségétől, stb., a környezeti levegő nedvességtartalmától és az Ön céljaitól, szokásaitól. Ez az oka annak, hogy a táblázatban az aszalási időre tartományokat adtunk meg. Az aszalt terméket lehűlés után célszerű kézzel ellenőrizni (az alábbi táblázatban megtalálhatók az ajánlott konzisztencia- vagy sűrűségértékek).

Ön dönti el, hogy milyenre szeretné aszalni az élelmiszereket. A jó eredményhez tapasztalatot kell szerezni a készülékről. Ön dönt az aszalási idő módosításáról. Az aszalási idő vége felé célszerű folyamatosan ellenőrizni az aszalt termék állapotát.

Gyümölcsök

Aszalandó termék	**Előkészítés**	**Aszalás utáni sűrűség (konzisztencia)**	**Aszalási idő [óra]**
Alma	Magtalanítás, esetleg hámozás és szeletekre vagy karikákra vágás	Hajlékony	5-6
Sárgabarack	Negyedekre vagy nyolcadokra darabolás	Hajlékony	12-24
Banán	Hámozás és 3-4 mm-es szeletekre vágás	Ropogós	6-15
Körte	Magtalanítás, esetleg hámozás és szeletekre vagy karikákra vágás	Hajlékony	10-24
Datolya	Egészben, érett állapotban aszalható	Bőrszerű	6-26
Földieper	Nagyságtól függően egészben vagy felezve aszalható	Hajlékony és törékeny közötti állapot	8-26
Füge	Megfélezés vagy szeletelés	Bőrszerű	6-26
Cseresznye	Egészben, maggal együtt aszalható	Bőrszerű	8-24
Őszibarack	Érett állapotban, fél vagy negyed darabokra vágva (vágás felül) aszalható	Hajlékony	10-34
Szőlő	Egészben (magmentes fajtákat célszerű aszalni)	Hajlékony	8-24
Citrusfélék (pl. narancs, citrom)	A gyümölcsöt szeletbe, a héjat csíkokba célszerű vágni (főzéshez aromaként használható)	Hajlékony, a héj merev	8-16

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Aszalandó termék	Előkészítés	Aszalás utáni sűrűség (konzisztencia)	Aszalási idő [óra]
Articsóka	Tisztítás (hámozás), a torzsa félbe vagy negyedbe vágása. Esetleg aszalás előtt 10 perc érlelés forró vízben.	Törékeny	6-14
Padlizsán	Csíkokra vagy szeletekre vágás	Szívós és törékeny közötti állapot	6-18
Karfiol	Rövid előerjesztés vagy forrázás, kis darabokra vágás	Bőrszerű	6-16
Bab	A végek levágása, néhány perces forrázás	Szívós és törékeny közötti állapot	8-26
Brokkoli	Felaprítás, néhány perc erjesztés vagy forrázás	Törékeny	6-20
Uborka	Hámozás, csíkokra vagy szeletekre vágás	Bőrszerű	6-18
Sárgarépa	Néhány perc erjesztés, szeletekre vágás	Bőrszerű	6-12
Fokhagyma	Gerezdek meghámozása és felszeletelése	Szívós és törékeny közötti állapot	6-16
Káposzta	Tisztítás és csíkokra vágás	Bőrszerű	6-14
Paprika	Esetleg hámozás, szeletekre vágás	Szívós és törékeny közötti állapot	4-14
Pepperoni	Szeletelve vagy egészben aszalható	Bőrszerű	4-14
Gomba	Megfelezés vagy szeletelés	Bőrszerű	6-14
Spárga	Hámozás és kb. 2 cm hosszú darabokra vágás	Szívós és törékeny közötti állapot	6-14
Spenót	Forrázás, amíg enyhén fonnyadt nem lesz	Papírszerű és törékeny közti állapot	6-16
Zeller	Vékonyra szeletelés	Törékeny	6-14
Paradicsom	Hámozás, felezés vagy negyedelés, esetleg magozás	Bőrszerű	8-24
Hagyma	Hámozás, vékonyra szeletelés	Papírszerű és törékeny közti állapot	8-14
Fűszernövények	Tisztítás, a szárat csak aszalás után szabad eltávolítani	Papírszerű és törékeny közti állapot	6-10

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az itt felsorolt gyümölcsök és zöldségek csak kiragadott példák, ezeken kívül még egy sor fajtát lehet aszalni a készülékben. Képzeletének semmi sem szabhat határt, a készülékben például kenyeret is aszalhat.

Sőt, hús és hal aszalására is alkalmas.
Ezek esetében azonban nagyon kell ügyelni a higiéniára, mivel a hús és hal hosszú ideig van viszonylag magas hőmérsékleten, és így az egészségre ártalmas baktériumok és csírák képződhetnek bennük. Aszalás előtt célszerű a húst néhány óráig pácolni. A pácoldatot meg is kell sózni, mivel a só nedvességet von el a húsból, és így elősegíti az aszalási folyamatot. Vágja a húst igen vékony szeletekre, és aszalás előtt süsse meg, hogy egyenletes és folyamatos legyen az aszalás. A haldarabokat aszalás előtt célszerű gőzölni vagy megsütni. Az egészségi kockázatok megelőzése érdekében a hús és hal aszalásával kapcsolatban célszerű előzetesen tájékozódni a szakirodalomból.

Aszalás:

- Töltse meg az aszalótálcákat (C) gyümölccsel vagy zöldséggel, és helyezze őket „A készülék összeszerelése” című részben leírtak szerint a készülékbe. Figyeljen a kívánt magasságra vonatkozó útmutatásra.
- Helyezze fel a fedelet.
- Kapcsolja be a készüléket a kapcsológombbal (D).
- Ha az aszalt anyag elérte a kívánt állapotot, kapcsolja ki a készüléket a kapcsológombbal (D), húzza ki a konnektorból a hálózati kábelt, és várja meg, amíg a készülék és a termék lehűl.

Veszély **A készüléket minden egyes használat után ki kell kapcsolni a kapcsológombbal (D), és le kell választani a villamos hálózatról. Tisztítás és elrakás előtt az eszközt hagyja mindig szobahőmérsékletre hűlni.**

Az aszalt termék beáztatása:

- Attól függően, hogy hogyan kívánja felhasználni az aszalt terméket, előfordulhat, hogy vízbe kell meríteni. Ha például aszalt zöldséget főzéshez kíván használni, célszerű előtte 1:1 arányban vízbe meríteni (vagyis egy csésze aszalt zöldséget körülbelül egy csésze vízbe áztatni).
  A zöldséget csak beáztatás és főzés után szabad megsózni, mert a só lassítja a folyamatot. Csak annyi vizet használjon, amennyi valóban szükséges. Folyadékot a főzés alatt is hozzáadhat, a zöldség előzetes áztatása nélkül.

- Ha az aszalt gyümölcsöt úgy kívánja felhasználni, mint a frisset, pl. süteményekhez, felhasználás előtt áztassa be néhány órára. Ebben az esetben is 1:1 legyen a gyümölcs és víz aránya. A gyümölcshöz is inkább kevesebb, mint több vizet használjon.

- Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs ne legyen túl hosszú ideig a vízben, mert baktériumok és csírák képződhetnek benne. A beáztatáshoz helyezze néhány órára hűtőszekrénybe az aszalt terméket.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Ötletek és javaslatok:

- Ha túl hosszú ideig tart az aszalás, a termék túl sok ízanyagot veszít, és rágóssá válik. A szárított anyagot tárolja száraz, hűvös és sötét helyen.
- Az eltarthatóságot jelentősen növeli, ha a terméket vákuum alatt, lezárva tárolja.
- Az aszalt anyagot lehetőleg zárt edényben tárolja (pl. zárható üvegben). Ne tárolja közvetlenül fém anyagú tartóban.
- Ellenőrizze, hogy a használt tárolóeszközben (pl. fedéllel ellátott üveg, frissen tartó zacskó, stb.) nem képződik-e nedvesség, pl. kondenzvíz. Ha képződik, az anyag nem marad elég hosszú ideig száraz. A nedvesség hatására csíra és baktérium képződhet.
- Az aszalt termék le is fagyasztható.
- Ha élelmiszereket különböző ideig kíván aszalni, a leghosszabb aszalási idejűt célszerű a legalsó tálcára helyezni, mivel a hőmérséklet ott a legmagasabb.
- Ha azonos anyagokat aszal az összes tálcában, adott esetben célszerű lehet a tálcákat időnként cserélgetni, mivel az alsó tálcában a legmagasabb a hőmérséklet, így az ott lévő anyagok aszalódnak meg először.
- Hasznos lehet, ha írásban is rögzíti a készülékkel kapcsolatos tapasztalatait, pl. az aszalási időket. Ezeket a feljegyzéseket már a következő aszaláshoz hasznosíthatja.
- A szárítás növeli ugyan az élelmiszerek eltarthatósági idejét, nem semmisíti meg azonban az esetleg bennük lévő baktériumokat, csírákat és penészgombákat. Célszerű ezért hűvös, száraz és zárt helyen tárolni az ilyen anyagokat, lehetőleg kiporciózott adagokban, amelyeket csak egyszer kell felbontani.
  A vízben áztatáshoz helyezze az anyagot hűtőszekrénybe.

Hans-Ulrich Peterman Betriebs- und Vertriebs GmbH & Co KG

LEHETSÉGES HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

Hiba:	Ok:	Elhárítás:
A készülék nem működik.	A hálózati dugót nem csatlakoztatta a földelt konnektorba.	Dugja be a hálózati csatlakozódugót a földelt csatlakozóaljzatba.
	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket a kapcsológombbal (D).

Itt fel nem sorolt üzemzavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
Ügyfélszolgálati munkatársaink készséggel állnak rendelkezésére. Az ügyfélszolgálatok elérhetőségei megtalálhatók a garanciafeltételeknél.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Tisztítás és elrakás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és hagyja a készüléket és tartozékait teljesen lehűlni. Áramütés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy ne juthasson folyadék a készülék belsejébe. Ezzel megelőzhető, hogy a következő használatnál áramütés történjen.

Ne használjon durva, dörzshatású tisztítószert. A csomagban található kellékek közül egyiket sem szabad mosogatógépben tisztítani.

- A készülék külső részeinek tisztításához használjon száraz, esetleg enyhén nedves, alaposan kicsavart kendőt, és a tisztítás után törölje szárazra mindegyik részt.

- A tálcákat (C) és a fedelet (B) meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa. Ezt követően öblítsen le alaposan mindegyik részt tiszta vízzel, majd szárítsa meg őket teljesen.

HULLADÉKKEZELÉS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült. A csomagolóanyagok újrahasznosítás céljából leadhatók a nyilvános gyűjtőhelyeken.

A kiselejtezett készüléket ne tegye a háztartási hulladékba! A készüléket élettartama végén a törvényi előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani. Környezetünk védelme érdekében a készülék erre alkalmas részeit újra kell hasznosítani. További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANCIAFELTÉTELEK

A jótállási igény bejelentése
A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása
A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok
(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó
a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;
b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén
A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

Hans-Ulrich Hellmann Operations GmbH & Co. KG
Ventilatoren

JÓTÁLLÁSI JEGY

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: **Aldi Magyarország Élelmiszer Bt.** **Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy**	A gyártó cégneve és címe: **H.-U. Petermann GmbH & Co. KG** **Schlagenhofener Weg 40** **D-82229 Seefeld**
A szerviz neve, címe és telefonszáma: **Tel: +36 (0) 6-1-999 62 79** **e-mail: info@hup-service.hu**	A termék megnevezése: **Automatikus aszalóberendezés**
A termék típusa: **DO 2011**	Gyártási szám: **23778**
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Termékjelölés: **08/2011**

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve: .....

Irányítószám/Város: ..... Utca:.....

Tel.szám/e-mail cím: .....

Aláírás: .....

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA-DO2011_KW550.07_dt 04.05.11 19:11 Seite 69

KITCHENWARE

SUŠILNIK ŽIVIL
DO 2011

Navodila za uporabo

SLO

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

VSEBINA Stran

EU IZJAVA O SKLADNOSTI 2
SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI 3
VARNOSTNI NAPOTKI ZA UPORABO APARATA 4
OBSEG DOBAVE 5
TEHNIČNE LASTNOSTI 5
OPIS 5
USTREZNA UPORABA 6
PRED PRVO UPORABO 6
UPORABA 7
ODPRAVLJANJE TEŽAV 11
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 12
ODSTRANJEVANJE 12
GARANCIJA 13
GARANCIJSKI LIST 14

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

EU IZJAVA O SKLADNOSTI

Izjavo o skladnosti lahko naročite pri izdelovalcu/uvozniku.

Aparat ustreza varnostno-tehničnim zahtevam nemškega zakona o varnosti naprav in izdelkov ter smernici EU za nizko napetost. To dokazuje znak GS neodvisne institucije za testiranje proizvodov:

S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.

Nevarnost – se nanaša na osebne poškodbe
Pozor – se nanaša na predmetno škodo

S tem simbolom so označene pomembne informacije.

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem, in kadar ne uporabljate naprave, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel! **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi! **Nevarnost električnega udara!**

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode! Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla. **Nevarnost električnega udara!**

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vroče površine ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov posegati v notranjost. **Nevarnost električnega udara!**

Embalažo hranite izven dosega otrok - **nevarnost zadušitve!**

Električne naprave niso otroška igrača! Zato naj bo aparat med uporabo in shranjevanjem izven dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami. Kabel naj ne visi z naprave, da ga ne bi kdo potegnil.

Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti, ali premalo izkušenj in/ali znanja, da bi lahko varno uporabljali napravo, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost oziroma so od nje prejeli navodila, kako se naprava uporablja. Otroke je treba nadzorovati, da se morda ne bi igrali z aparatom.

Popravila smejo opravljati samo odobrene strokovne delavnice. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo s strani proizvajalca odobreni strokovni delavnici, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi.

Napravo priključite samo na skladno s predpisi vgrajeno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na identifikacijski ploščici.

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

VARNOSTNI NAPOTKI ZA UPORABO APARATA

Med uporabo električnih grelnih aparatov nastajajo visoke temperature in včasih tudi vroča para, ki predstavljajo veliko tveganje za nastanek opeklin ali oparin. Za rokovanje z aparatom vedno uporabite ročaje. Med uporabo se dotikajte aparata in dodatne opreme le s toplotno zaščitenimi rokavicami. Na to nevarnost opozorite tudi druge uporabnike aparata! Tveganje za nastanek poškodb!

Med postopkom sušenja ne odpirajte pokrova, ker bi lahko prišlo do izstopa vroče pare ali vročega zraka. Tveganje za nastanek poškodb!

Preden aparat očistite in pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladi. Tveganje za nastanek opeklin!

Aparat vedno postavite na ravno, nedrsno in na toploto odporno podlago. Zastajanje vročega zraka preprečite tako, da aparata ne postavite preblizu stene ali pod visečo kuhinjsko omarico. Aparata med uporabo nikoli ne prekrijte. Zagotovite zadostno varnostno razdaljo med aparatom in lahko vnetljivimi predmeti, kot so zavese ali drugi aparati. Tveganje za nastanek požara!

Na aparat ne postavljajte nobenih predmetov. Odprtine na pokrovu nikoli ne prekrijte. Para oz. zrak mora nemoteno izstopati.

Pozor! Iz odprtine na pokrovu in med odpiranjem pokrova lahko izstopi vroča para oz. vroč zrak. Tveganje za nastanek opeklin!

Dodatne opreme ali aparata nikoli ne dajte v mikrovalovno pečico in ne postavljajte na vročo podlago (npr. kuhalna plošča).

Aparat postavite in uporabljajte vselej na ravni in za škropljenje neobčutljivi podlagi, kajti škropljenja ni mogoče vselej preprečiti. Površina naj bo enostavna za čiščenje.

Ne premikajte aparata, dokler so vsebina aparata, aparat sam ali dodatna oprema vroči. Počakajte, da se ohladijo na sobno temperaturo. Tveganje za nastanek opeklin!

Za preprečevanje nesreč ne uporabljajte sočasno iste vtičnice za več gospodinjskih aparatov. V aparatu nikoli ne sušite zamrznjenega mesa, perutnine, morskih sadežev ali podobnih živil. Počakajte, da se odtalijo na sobno temperaturo.

Uporabljajte le originalno dodatno opremo. Tveganje za nezgode se pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev poveča. Za nesreče in poškodbe, ki so posledica uporabe dodatne opreme drugih proizvajalcev, ne prevzamemo odgovornosti.

Kadar aparata ne uporabljate ali ga želi očistiti, je za preprečevanje nesreč potrebno, da vselej izvlečete vtikač iz vtičnice ter počakate, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Ne dotikajte se pladnjev za sušenje živil in pokrova, preden se ohladijo na sobno temperaturo. Tveganje za nastanek poškodb!

Počakajte, preden vzamete živila iz aparata, lahko so še zelo vroča.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Pred nameščanjem ali snemanjem dodatne opreme aparat izklopite in potegnite vtikač iz vtičnice.

Aparata ne uporabljajte neprekinjeno več kot 40 ur. Pred ponovno uporabo počakajte najmanj 2 uri, da se popolnoma ohladi.

POZOR: Za preprečevanje nesreč zaradi neželene prestavitve varovalnega omejevalnika temperature ni dovoljeno uporabljati aparata z zunanjim časovnim stikalom ali ga priklopiti na tokokrog, ki je voden s posebno krmilno napravo.

V sušilnik živil nikoli ne dajte tekočine.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TEHNIČNE LASTNOSTI

Nazivna napetost: 220–240 V~
Nazivna frekvenca: 50 Hz
Nazivna moč: 250 W
Zaščitni razred: II ⧈

OBSEG DOBAVE

1 osnovni aparat, 1 pokrov, 5 sušilnih pladnjev, 1 navodilo za uporabo

OPIS

A) Ročaj pokrova
B) Pokrov
C) Sušilni pladenj (1–5)
D) Stikalo za vklop/izklop
E) Osnovni aparat
F) Navitje omrežnega kabla (brez slike)

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

USTREZNA UPORABA

Aparat je namenjen izključno sušenju ustreznih živil. Aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu in ni primeren za profesionalno uporabo ter uporabo v prostorih za počitek in malico delavcev v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, v kmetijskih obratih, za uporabo za goste v hotelih, motelih in drugih prenočitvenih objektih ter penzionih s ponudbo zajtrka. Vsaka druga oblika uporabe aparata ali spreminjanje aparata ni ustrezna in je prepovedana. Za škodo, ki je posledica neustrezne ali napačne uporabe, ne prevzamemo odgovornosti.

PRED PRVO UPORABO

Takoj ko vzamete aparat iz embalaže, preverite, ali ustreza navedenemu obsegu dobave. Za preprečevanje tveganja poškodb ali nesreč natančno preglejte aparat za vidne znake poškodb med prevozom. Če niste prepričani, ali je aparat brezhiben, ga ne uporabite in pokličite naš pooblaščeni servis. Naslovi pooblaščenih servisov so navedeni v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Embalaža ščiti aparat pred poškodbami med prevozom.

- o Vzemite aparat previdno iz prodajne embalaže.
- o Odstranite celotno embalažo.
- o Očistite ostanke embalažnega praha z aparata in dodatne opreme, kot je opisano v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.

Sodobno pohištvo je obdelano z laki ali umetnimi masami, ki jih je treba negovati z različnimi sredstvi. Žal ni mogoče popolnoma izključiti tveganja, da nekatere sestavine teh snovi načenjajo in omehčajo gumijaste nogice na aparatu. Po potrebi položite pod aparat nedrsljivo, toplotno odporno podlago.

- o Aparat postavite v bližino vtičnice. Omrežni kabel odvijte v celoti z navitja (F), ki je na spodnji strani aparata.

Zagotovite, da bo površina, na kateri bo stal aparat, suha, nedrsljiva ter odporna na toploto.

Pred prvo uporabo morate aparat vklopiti in ga približno 25–30 minut ogrevati brez živil. Na ta način odstranite morebitne ostanke, ki so posledica izdelave. Neprijeten vonj, ki se morda pojavi, je popolnoma običajen in izgine čez nekaj minut. To ni pokazatelj napačnega delovanja aparata. Odprite okno in zagotovite zadostno prezračevanje prostora.

Če aparat ne deluje, preberite poglavje Odpravljanje težav.

- Vtaknite vtikač v vtičnico in opravite postopek ogrevanja, kakor je opisan v poglavju Uporaba aparata.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPORABA APARATA

Med postopkom sušenja ne odpirajte pokrova, ker bi lahko prišlo do izstopa vroče pare ali vročega zraka. Tveganje za nastanek poškodb!

Preden aparat očistite in pospravite, počakajte, da se aparat popolnoma ohladi. Tveganje za nastanek opeklin!

Sušenje je eden od najstarejših načinov daljšega shranjevanja ali konzerviranja živil. Pri tem postopku se živilom odvzame vlaga, ki je pogosto podlaga za širjenje različnih klic, bakterij, plesni ali procesa gnitja. Hranljive snovi in vitamini se v veliki meri ohranijo.
Sušilnik živil koristi fizikalno lastnost zraka, da topli zrak sprejme več vlage kot mrzli. Zrak v aparatu se segreje in dviga skozi odprtine na pladnjih ob naloženih živilih proti vrhu aparata. Na ta način jim odvzema vlago. Vlažen zrak izpareva skozi odprtine na pokrovu aparata v okolico.

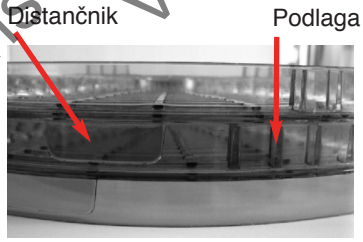
Sestavljanje aparata:

Pred sestavljanjem aparata vselej izvlecite vtikač iz vtičnice. Tveganje za nastanek poškodb!

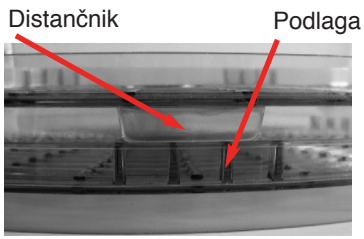
Aparatu je priloženih 5 pladnjev, ki jih lahko glede na debelino živil postavljate na dva načina drugega na drugega.

Sestavljanje pladnjev (C) z želeno višino na dva načina:

1. Normalna višina: cca. 1,25 cm (uporabna višina). Pladnje (C) postavite drugega na drugega tako, da vstavite zgornji rob spodnjega pladnja med spodnji rob zgornjega pladnja in njegove distančnike.
2. Večja višina: cca. 2,5 cm (uporabna višina). Za doseganje te višine je potrebno postaviti pladnje (C) drugega na drugega tako, da so distančniki zgornjega pladnja natančno na predvidenih podlagah spodnjega pladnja.



Normalna višina



Večja višina

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Priporočamo, da vselej uporabljate vseh 5 pladnjev, tudi če ni živil na vseh pladnjih. Prazne pladnje namestite spodaj, polne pa vedno zgoraj. Kadar obložite le en pladenj, namestite 4 prazne pladnje v aparat in šele nato obloženi pladenj. Pokrov položite na zgornji pladenj.

Priprava:

Uporabljajte le prvovrstno, zrelo, vendar ne prezrelo, sadje in zelenjavo. Poškodovana mesta na sadju in zelenjavi je treba dovolj izrezati in sadje in zelenjavo pred uporabo dobro oprati s čisto vodo.

Zagotovite, da dno pladnja ni v celoti obloženo. Pustite dovolj prostora za kroženje zraka skozi pladnje.

- Upoštevajte napotke za pripravljanje različnih živil v tabeli.
- Za nekatera živila je značilno, da po lupljenju ali rezanju porjavijo (npr. jabolka). Priporočamo, da takšna živila takoj po rezanju ali lupljenju potopite v vodo, ki ji dodate malo limoninega soka. Alternativno lahko uporabite tudi kupljen C-vitamin ali razredčen sok živila, ki ga želite sušiti. Primer: Če želite sušiti jabolka, priporočamo, da razredčite ¼ skodelice jabolčnega soka z 1–2 skodelicama vode in vanj za približno 2 minuti pomočite jabolčne krhlje. Nato jih rahlo osušite s papirnato brisačo.
- Priporočamo, da nekatere vrste zelenjave (npr. zeleni fižol, brokoli itd.) pred sušenjem kratko prekuhate (blanširate), da se ohrani barva. Pripravljeno zelenjavo dajte za 3–5 minut v vrelo vodo in nato oplaknite z mrzlo vodo. Preden daste takšno zelenjavo v sušilnik živil, počakajte, da se posuši ali pa jo s papirnato brisačo dobro osušite.
- Zelišča pred sušenjem dobro operite, preostalo vodo otresite in morebitna rjava mesta odrežite. Zelišča sušite s peclji in jih odstranite šele po zaključenem postopku sušenja. Na pladnje naložite manjše količine zelišč, ki jih želite sušiti.
- Razdelite ali razrežite živila, ki jih želite sušiti, na enako velike kose ali rezine. To zagotavlja enakomeren uspeh sušenja. Majhni kosi ali tanke rezine se sušijo bistveno hitreje. Upoštevajte tudi, da je volumen posušenih živil bistveno manjši od volumna svežih živil.
- Neposredno po pripravi živil za sušenje jih tudi naložite na pladnje in začnite postopek sušenja živil.

Hans-Ulrich Petermann Betriebs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Priporočila za pripravljanje živil:

V nadaljevanju boste našli nekaj uporabnih nasvetov. Vrednosti v tabeli so le orientacijske. Čas sušenja je odvisen od več dejavnikov: količina, konsistenca, debelina, zrelost itd. živil, od značilnosti okoliškega zraka (suh ali vlažen zrak) in od vaših želja. Zato smo navedli čas sušenja kot časovno obdobje. Ko so sušena živila ohlajena, je najbolje, da njihovo konsistenco preverite z roko (podatke o konsistenci najdete v naslednjih tabelah). Sami odločite, kakšna živila želite. Dober rezultat sušilnih postopkov je odvisen tudi od vaših izkušenj s sušilnim aparatom. Po želji se lahko odločite tudi za spremembo časa sušenja.

Priporočamo vam, da proti koncu sušenja redno preverjajte stanje živil.

Sadje

Živilo	**Napotki za pripravo živil na sušenje**	**Konsistenca po sušenju**	**Čas sušenja [h]**
Jabolka	Odstraniti koščice, morda olupiti in razrezati na kolobarje	Upogljivo	5-6
Marelice	Razrezati na četrtine ali osmine	Upogljivo	12-24
Banane	Olupiti in razrezati na 3–4 mm debele kolobarje	Krhko/Hrustljavo	6-15
Hruške	Odstraniti koščice, morda olupiti in razrezati na kolobarje ali rezine	Upogljivo	10-24
Dateljni	Uporabiti v celem, morajo biti zelo zreli	Usnjeno	6-26
Jagode	Glede na velikost, razpoloviti ali uporabiti v celem	Upogljivo do zlomljivo	8-26
Fige	Razpoloviti ali razrezati v kolobarje	Usnjeno	6-26
Češnje	Uporabiti v celem s koščicami	Usnjeno	8-24
Breskve	Zrele, morda razpoloviti ali razrezati na četrtine. Razrezana površina naj gleda navzgor	Usnjeno	10-34
Grozdje	V celem, priporočamo sorto, ki je brez koščic	Upogljivo	8-24
Citrusi (npr. pomaranče ali limone)	Sadež razdelite na rezine, olupek narežite na rezance (za aromatiziranje hrane pri kuhi)	Upogljivo, trda lupina	8-16

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Zelenjava

Živilo	Napotki za pripravo živil na sušenje	Konsistenca po sušenju	Čas sušenja [h]
Artičoke	Očistiti (olupiti) srčke, razpoloviti ali razrezati na četrtine. Moreb. predhodno 10 minut kuhati v vodi.	Lomljivo	6-14
Jajčevec	Odrezati konce in razrezati na rezine ali rezance	Trdo do lomljivo	6-18
Cvetača	Predhodno malo kuhati ali blanširati, razdeliti na majhne kose	Usnjeno	6-16
Fižol	Odrezati konce in nekaj minut blanširati	Trdo do lomljivo	8-26
Brokoli	Očistiti, nekaj minut kuhati ali blanširati	Lomljivo	6-20
Kumare	Olupiti, razrezati na rezance ali kolobarje	Usnjeno	6-18
Korenček	Nekaj časa kuhati in razrezati na kolobarje	Usnjeno	6-12
Česen	Stroke olupiti in razrezati na lističe	Trdo do lomljivo	6-16
Ohrovt	Očistiti in razrezati na rezance	Usnjeno	6-14
Paprika	Moreb. olupiti in narezati na rezance	Trdo do lomljivo	4-14
Feferon	Narezati na rezance ali pustiti v celem	Usnjeno	4-14
Gobe	Razpoloviti ali narezati na lističe	Usnjeno	6-14
Beluši	Olupiti in narezati na kose (dolžina cca. 2 cm)	Trdo do lomljivo	6-14
Špinača	Blanširati, da rahlo oveni	Papirnato do lomljivo	6-16
Zelena	Razrezati na tanke lističe	Krhko	6-14
Paradižnik	Olupiti, razpoloviti ali razrezati na četrtine, po želji odstraniti koščice	Usnjeno	8-24
Čebula	Olupiti in narezati na tanke lističe	Papirnato do lomljivo	8-14
Zelišča	Očistiti, pustiti na peclju, po sušenju peclje odstraniti	Papirnato do lomljivo	6-10

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Za sušenje so primerna številna živila, zato so v tabelah navedena živila le priporočilo in ne omejitve pri izbiri živil za sušenje. V sušilniku živil lahko na primer sušite tudi kruh.

Načelno lahko v tem aparatu sušite tudi meso in ribe. Pri tem je treba upoštevati, da je izjemno pomembna higiena, kajti meso in ribe so med sušenjem izpostavljeni visokim temperaturam, kar lahko pogojuje širjenje bakterij in klic in povzroči zdravstvene težave. Priporočamo, da meso pred sušenjem nekaj ur marinirate. V marinadi naj bo tudi sol, ki prav tako izloča vodo iz mesa in na ta način podpira postopek sušenja. Razrežite meso na zelo take kose in jih opecite pred sušenjem, kar zagotavlja hitrejše in enakomerno sušenje. Kose rib je treba pred sušenjem kuhati v pari ali peči. Za preprečevanje zdravstvenih težav priporočamo, da pred sušenjem takšnih živil preberete ustrezno strokovno literaturo.

Sušenje:

- Naložite pripravljena živila na pladnje (C), dodajte želene dodatke in namestite pladnje (C), kot je opisano v poglavju Sestavljanje aparata. Upoštevajte navodila glede želene uporabne višine.
- Namestite pokrov.
- Vklopite aparat s stikalom za vklop/izklop (D).
- Ko živila dosežejo želeno stopnjo sušenja, izklopite aparat s stikalom vklop/izklop (D) in potegnite vtikač iz vtičnice. Počakajte, da se aparat in vsebina primerno ohladita.

Pozor

Aparat je treba po vsaki uporabi s stikalom vklop/izklop (D) izklopiti in vtikač potegniti iz vtičnice. Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo, preden ga očistite in/ali pospravite.

Posušena živila ponovno omehčati:

- Glede na uporabo posušenih živil jih je včasih treba ponovno namočiti v vodi. Kadar želite uporabiti posušeno zelenjavo, priporočamo, da jo najprej namočite v vodi. Pri tem upoštevajte razmerje 1:1 (ena skodelica sušene zelenjave in ena skodelica vode). Zelenjavo solite šele po namakanju in kuhanju, ker lahko sol upočasni postopek. Uporabite le toliko vode, kot je potrebno. Tekočino pa lahko dodate tudi med kuhanjem in sušene zelenjave ne omehčate predhodno.
- Kadar želite za pecivo uporabiti suho sadje enako kot sveže, morate suho sadje predhodno nekaj ur namakati. Tudi tukaj uporabite sadje in vodo v razmerju 1:1 in tudi tukaj velja bolje manj vode kot preveč.
- Namočena živila je priporočljivo kmalu porabiti, ker se lahko razvijejo klice ali bakterije. Živila, ki jih namakate, dajte za nekaj ur v hladilnik.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Napotki in opozorila:

- Ne sušite živil predolgo, ker se presušijo in izgubijo okus.
- Posušena živila hranite v zaprtih posodah v hladnih, temnih in suhih prostorih.
- Uporabnost sušenih živil se bistveno podaljša, če jih shranite v vakuumsko zavarjenih vrečkah.
- Posušena živila hranite v zaprtih posodah (npr. kozarec za vlaganje). Neposredno shranjevanje v kovinskih posodah ni priporočljivo.
- Preverjajte, ali se v shranjevalnih posodah ali vrečkah nabira kondenzirana vlaga. Kadar opazite vlago, je to pokazatelj, da živila niste dovolj posušili. Vlaga je lahko osnova za širjenje klic in bakterij.
- Posušena živila lahko tudi zamrznete.
- Kadar sušite živila z različnimi časi sušenja, priporočamo, da naložite na spodnji pladenj tista živila, ki potrebujejo največ časa, ker je tam temperatura najvišja.
- Kadar sušite le eno vrsto živil, je za doseganje enakomernega rezultata priporočljivo, da med postopkom nekajkrat zamenjate pladnje. Ker je spodaj temperatura najvišja, so tudi živila na spodnjem pladnju najhitreje posušena.
- Prav tako je priporočljivo, da svoje izkušnje s sušenjem živil v sušilniku živil, npr. čas sušenja, zapišete. Pri naslednjem postopku sušenja so vam te izkušnje lahko v pomoč.
- Uporabnost posušenih živil se zaradi sušenja sicer podaljša, vendar pa morebiti v živilu prisotne bakterije, klice ali plesni niso uničene. Zato shranjujte posušena živila v zaprtih posodah v hladnih, suhih in temnih prostorih in v količinah za enkratno uporabo. Za namakanje jih postavite v hladilnik.

Hans-Ulrich Petermann Beteiligungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava:	Vzrok:	Rešitev:
Aparat ne deluje.	Aparat ni priklopljen v vtičnico.	Vtaknite vtikač v ustrezno vtičnico.
	Aparat ni vključen.	Vključite aparat s pomočjo stikala za vklop/izklop.

V primeru težav, ki tukaj niso navedene, se obrnite na naš pooblaščeni servis. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Kontaktne podatke najdete v garancijskih pogojih.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem vselej obvezno potegnite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se aparat in vsa dodatna oprema popolnoma ohladijo. Šele tedaj ga lahko očistite in/ali pospravite. Nevarnost električnega udarca!

Za preprečevanje električnega udarca pri ponovnem vklopu morate zagotoviti, da v aparat ne pride tekočina.

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil. Nobenega dela dobavljenega aparata ni dovoljeno čistiti v pomivalnem stroju.

Za čiščenje ohišja aparata uporabljajte suho ali rahlo vlažno, dobro ožeto krpo. Nato obrišite vse dele ohišja do suhega.

Pladnje (C) in pokrov (B) očistite s toplo vodo z nekaj sredstva za pomivanje posode. Nato vse dele dobro splaknite s čisto vodo in počakajte, da se posušijo.

ODSTRANJEVANJE

Embalaža aparata je izdelana iz materialov, ki se lahko reciklirajo. Embalažni material lahko oddate na javnih zbirnih mestih koristnih odpadkov za ponovno uporabo.

Starih aparatov ne odlagajte med gospodinjske odpadke! Skladno z zakonskimi predpisi je treba stare iztrošene aparate oddati na primernih zbirnih mestih. Na ta način bodo koristni materiali iz aparata ponovno uporabljeni, kar je okolju prijazno. Dodatne informacije prejmete na pristojnih upravnih enotah ali pri krajevnem komunalnem podjetju.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GARANCIJSKI LIST (SLO)

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.
Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SLO GARANCIJSKI LIST

KITCHENWARE

Naslov(i) servisa:

RECTRADE d.o.o., 3000 Celje Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:

Tel. +386/342/65500, Fax: +386/342/65508

E-pošta:

komerciala@rectrade.si

Oznaka proizvajalca/uvoznika:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG

Schlagenhofener Weg 40

D-82229 Seefeld

Oznaka izdelka:

SUŠILNIK ŽIVIL

Številka izdelka/proizvajalca:

DO 2011

Številka izdelka:

23778

Obdobje akcije:

08/2011

Podjetje in sedež prodajalca:

Hofer trgovina d.o.o., Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj: Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis: